
HARVARD
UNIVERSITY
LIBRARY


SIGILLVM ACADEMIAE HARVARDIANAE IN NOV ANG
VE RI TAS
CHRISTO ET ECCLESIAE



o

Sammlung

nationalökonomischer und statistischer

Abhandlungen

des

staatswissenschaftlichen Seminars zu Halle a. d. S.

herausgegeben

von

Dr. Joh. Conrad,
Professor der Staatswissenschaften zu Halle.

Zweiunddreissigster Band.

Jena,
Verlag von Gustav Fischer.
1902.

DAS DEUTSCHE

FLEISCHERGEWERBE.

VON

Dr. A. ROTHE.



JENA,
VERLAG VON GUSTAV FISCHER.
1902.

Inhaltsverzeichnis.

Das deutsche Fleischergewerbe.

A. Geschichtlicher Überblick.

§ 1. Innungswesen.

Das Fleischergewerbe ist eines der ältesten Gewerbe. Schon frühzeitig treten die Meister allenthalben als Handwerker auf und gewinnen bald durch ihre Zahl und ihren Reichtum in vielen Städten grofse Bedeutung. So bezeichnet z. B. Schmoller die Metzger in Strafsburg zusammen mit den Krämern und Schiffern als die 3 reichsten Zünfte.[1]) In dem Stadtrechte von Augsburg werden sie neben den Bäckern und Schankwirten besonders namhaft gemacht.[2]) Ihnen wie den Bäckern gegenüber hatte der Burggraf im Gegensatz zu den anderen Gewerken nicht die Macht, die Meister, Vorsteher, zu bestimmen.[3]) In Berlin gehören sie zu den einflufsreichen Vierge-werken (Knochenhauer, Schuhmacher, Bäcker und Gewandschneider), aus denen vor allem der Rat nach einer Verordnung des Kurfürsten Friedrichs II. vom 26. Februar 1442 nach Ablauf eines jeden Jahres neue Bürgermeister und Ratleute wählen soll.[4]) Schon frühzeitig treten sie als zünftiges Gewerk auf. Aus den Abgaben, welche die Fleischer — 1 Rinderbraten im Werte von 32 Denaren — und die Wurstmacher — 6 Ochsenköpfe — am Martinstage 1104 in Augsburg dem Präfekten zu überreichen hatten und aus der Verpflichtung des Burggrafen, zwei Fleischern 26 Denare und einem beliebigen Wurstmacher 6 Münzen zu geben, schliefst Stieda, vielleicht nicht mit Unrecht, auf das Vorhandensein von Innungen für das Jahr 1104.[5])

---

[1]) Schmoller: Strafsburger Tucher- und Weberzunft. Vorrede p. VI.
[2]) Stieda: Zur Entstehung des deutschen Zunftwesen 1876. S. 36.
[3]) Stieda a. a. O. S. 49.
[4]) Fidicin: Geschichte der Stadt Berlin. III. S. 319.
[5]) Stieda a. a. O. S. 24.

In Halle war 1215 eine Innung der Metzger vorhanden [1]) und in Leipzig gehören sie 1339 mit den Gerbern und Schuhmachern zusammen einer solchen an. [2])

Der Grundgedanke des Zunftwesens in gewerblicher Beziehung war ein doppelter. Durch die zünftige Regelung des Gewerbewesens sollte erstens eine harmonische Versöhnung der Interessen der Produzenten und Konsumenten herbeigeführt und zweitens für die Zunftgenossen die Idee der Gleichheit und Brüderlichkeit verwirklicht werden [3]) Inwieweit man diese Grundsätze zu erreichen gesucht und wie leicht auch die ehrsamen Metzger vor allem gegen den ersteren besonders in der Zeit der Ausartung der Zünfte verstofsen haben, dies zu zeigen, soll die Aufgabe des Folgenden sein.

Um eine Gleichheit durchzuführen, war das Bestreben vor allem darauf gerichtet, einen bestimmten Lehrgang zu absolvieren und einem jeden möglichst seine Existenzfähigkeit zu garantieren. Lehr- und Gesellentum waren eine Vorstufe und Vorschule für die Meisterschaft. Die Art und Weise der Ausbildung, die Vorbedingung zur Erreichung des Endziels waren genau vorgeschrieben, und je mehr die Zünfte entarteten, um so gröfser waren die Schwierigkeiten, die man jedem bei dem Versuche sich selbständig zu machen in den Weg legte. Die Reglementierung begann schon mit dem Eintritt des Lehrlings in das Gewerk. Dieser wurde von diesem Zeitpunkt an als Angehöriger des Handwerks betrachtet; ihm hatte der Meister, welcher nun die erzieherische Thätigkeit der Eltern übernahm, nach Vorschrift und unter Aufsicht der Zunft eine entsprechende Ausbildung zu geben. Wie bei den Zünften anderer Gewerbe, so wurde auch bei dem Metzgergewerk die Aufnahme als Lehrling von den bekannten allgemeinen Vorbedingungen abhängig gemacht: männliches Geschlecht, eheliche Geburt, Freiheit, Deutschtum, Unbescholtenheit. Welchen Spielraum die Auslegung des letzten Wortes liefs, zeigt folgendes Beispiel: die Metzger weigerten sich (1646) einen Jungen, dessen Vater Gerichts- und Stadtknecht, dessen Grofsvater Oberstadtknecht war, aufzunehmen; es „möchte dasselbe dem Handwerke an ihrer Innung und bei andern Meistern den Fleischhauern aufrücklich sein“.[4]) Um ihn nach seiner Tauglichkeit hin zu

---

[1]) Gaupp: Das alte magdeburgische und hallische Recht. S. 227.

[2]) Kind in Schrift. d. Ver. f. Soz.pol. Art. D. Fleischerei in Leipzig 67. Bd. 6 S. 1.

[3]) Handbuch der polit. Ökonomie, herausgegeben von Schönberg. 4. Aufl. 1896 Bd. II 1 S. 544.

[4]) Stahl: Das deutsche Handwerk I 1874 S. 149 (Ort und Zeit nicht angegeben).

prüfen, mufste sich der Lehrling in manchen Orten einer Probezeit unterziehen. Sie war auf 6 Wochen als Maximum festgesetzt, wer sie weiter ausdehnte, sollte den Meistern Strafe zahlen, „weil bei solcher Zeit mancher schon soviel absehe, dafs er einen Pfuscher abgeben könne“.[1]) Bei dem Eintritt mufste der Lehrling oft eine Abgabe an die Zunftkasse entrichten, die in der Regel in Geld, mitunter auch in Bier oder Wachs bestand, welch letzteres die Zunft für ihre kirchlichen Zwecke brauchte. Das Eintrittsgeld betrug z. B. in Posen 1571: 1 Gulden; in Kosten 1574: 3 Pfund Wachs und $^1/_8$ Bier, in Bomst 1650: 24 Groschen, 1 Fafs Bier und 4 Pfund Wachs.[2]) Bemerkenswert ist die freigiebigere Erschliefsung der Zunft den näheren Verwandten gegenüber. Entweder ist für sie nur ein geringer Teil des von Freunden zu zahlenden Eintrittsgeldes festgesetzt oder sie sind überhaupt von jeder Zahlung befreit. Die Metzger in Basel verlangten 1235 von den Erben ihrer Zunftgenossen beim Eintritt nur 3 Solidi, während die anderen 10 zahlten.[3])

Die Metzger sahen es in Wien für selbstverständlich an, dafs nur Meistersöhne, „die zum Handwerk geboren sind“, in die Lehre genommen wurden, und dementsprechend hatte sich bei ihnen ein Gewohnheitsrecht herausgebildet. Herzog Rudolf II. sah sich auch bald genötigt, gegen diesen Mifsbrauch vorzugehen, wie aus einer Urkunde des Jahres 1364 erhellt: „wir wollen auch, dafs die Fleischhacker die Gewohnheit, die sie von alters her gehabt haben, das ist, dafs niemand Fleischhacker sein soll, er wäre denn eines Fleischhackers Sohn, oder hätte eine Tochter zur Ehe, fürbafs nicht mehr fürziehen.[4])

Die Dauer der Lehrzeit, welche dem Zwecke dienen sollte, tüchtige Handwerker heranzubilden, war in verschiedenen Städten und zu verschiedenen Zeiten verschieden. In Leipzig begann die in den Artikeln 1662 auf 3 Jahre festgesetzte Lehrzeit bei den vom Lande kommenden Lehrlingen meist erst nach einer zwei- oder dreijährigen Beschäftigung mit der Landwirtschaft.[5]) In Posen betrug sie 1571 1 Jahr, in Buk 1506 dieselbe Zeit, in Fraustadt 1666 und

---

[1]) Stahl: a. a. O. S. 175 (Ort und Zeit ist nicht angegeben).
[2]) Stahl a. a. O. S. 149.
[3]) Stieda a. a. O. S. 116.
[4]) Stahl a. a. O. S. 162.
[5]) Kind a. a. O. S. 51.

Rawitsch 1692 2 Jahre, in Kosten 1574 dagegen 3 Jahr.[1] Die Fleischerordnung von Wernigerode aus dem Jahre 1639 bestimmte dazu, dafs nur dann dem Jungen die Lehre bekannt werden sollte, wenn er stets bei einem Meister gewesen und wöchentlich mit in den Scharren gegangen wäre.[2] Zu erwähnen ist noch, dafs in Fraustadt ein Beschlufs der Zunft vom Jahre 1567 verbietet, dafs ein Vater seinen Sohn als Lehrling annehme,[3] im Gegensatz zu Leipzig, wo der Sohn gewöhnlich beim Vater in die Lehre zu gehen pflegte.[4] Den Gipfelpunkt und den Abschlufs der Lehrlingszeit bildete die Lossprechung und die Aufnahme unter die Gesellen. Ob diese durch eine Gesellenprüfung erlangt wurde, ist nicht wahrscheinlich. Die meisten Urkunden bestimmen, dafs dem Ausgelernten ein Lehrbrief ausgestellt werden mufste, falls es verlangt wurde; in Wernigerode kostete er 1639 einen Thaler, den die Meister unter sich teilten.[5] Über die Prüfung selbst schweigen sich die Urkunden aus.

Anders steht es mit der Gesellenzeit und mit der Aufnahme des Gesellen in den Meisterstand. Hier herrscht wieder die weitgehenste Reglementierung, besonders für den letzten Punkt. Wie der Lehrling, so wohnte auch der Gesell beim Meister und erhielt von ihm die Kost. Als zum Gesinde gehörig mufste er in Leipzig unverheiratet sein und durfte auch über Nacht nicht aus des Meisters Hause bleiben, ausgenommen bei besonders erbetenem Urlaub oder beim Viehkauf.[6] Die Gesellenzeit schlofs die Wanderzeit und Mutzeit in sich. In Berlin mufste von 1448 an ein jeder, der das Meisterrecht gewinnen wollte, ein Jahr lang am Orte gearbeitet haben.[7] Die Fleischerordnung von 1639 für Wernigerode setzte die Wanderzeit für jeden, „er sei, wer es wolle“, auf 2 Jahre fest.[8] Im Jahre 1694 ordnet der Kurfürst Friedrich III. von Preufsen ein mindestens einjähriges Wandern an.[9] Die Bruderschaften der Fleischergesellen unterstützten in jener Zeit durch Gewährung von

---

[1]) Adler: Das grofspolnische Fleischergewerbe vor 300 Jahren. S. 213.

[2]) Meister: Die ältesten gewerblichen Verbände der Stadt Wernigerode. S. 47.

[3]) Adler: a. a. O. S. 213.

[4]) Kind a. a. O. S. 5.

[5]) Meister a. a. O. S. 48.

[6]) Kind a. a. O. S. 6.

[7]) Fidicin a. a. O. 3. Teil S. 330.

[8]) Meister a. a. O. S. 48.

[9]) Fidicin a. a. O. IV. Teil S. 461.

Essen und Trinken in den Herbergen und selbst durch kleine Geldspenden an Erkrankte[1]) die Wandernden.

Das Ziel, das ein jeder während seiner Lehr- und Gesellenzeit vor Augen hatte, war naturgemäſs das Meistertum. Gerade hierin macht sich der Unterschied zwischen den alten und neuen Zünften, zwischen den Zünften der Blütezeit und denen des Verfalls bemerkbar. Während man in jenem Zeitabschnitt in Rücksicht auf das allgemeine Beste bestrebt war, einem jeden standesgemäſses Einkommen und wirtschaftliche Selbständigkeit zu sichern, die Kluft zwischen Konsumenten und Produzenten zu überbrücken, herrscht in diesem der krasseste Egoismus. Jetzt lautete der Wahlspruch: „Viel Gewinn durch wenig Arbeit!" Rücksichtslos sucht man ihn zu erreichen, suchte man das Interesse einiger weniger — wenn nicht anders auch auf Kosten der Gesamtheit — durch Aussperrung jeglicher Konkurrenz als das Erstrebenswerteste in den Vordergrund zu stellen. Im Fleischergewerbe konnte dieser Gegensatz nicht so kraſs in die Augen fallen. Denn von vornherein sah es der Rat jeder Stadt als seine vornehmste Aufgabe an, die Bevölkerung mit billigen und gesunden Nahrungsmitteln zu versehen, kein Wunder, wenn er frühzeitig hier helfend einzugreifen und für die nötige Konkurrenz zu sorgen suchte.

Gehen wir nun auf die Gewinnung des Meisterrechtes etwas näher ein.

Das Recht auf die Ausübung des selbständigen Gewerbebetriebs, mit anderen Worten: die Meisterschaft, war in der Regel abhängig von der Mitgliedschaft zur Zunft. Urkundlich taucht diese Vorschrift zum ersten Male in einem Baseler Statut von 1248 auf, in dem ausdrücklich bestimmt wird: „wer nicht Mitglied der Zunft sei, dürfe auf den gemeinen Fleischbänken kein Fleisch verkaufen".[2]) Da vor allem die Ausübung des Handwerks an das Bürgerrecht geknüpft war,[3]) so waren alle die Bedingungen, welche für dieses erforderlich waren, auch die Bedingungen für den Eintritt in die Zunft: nämlich eheliche Geburt, Freiheit, deutsche Abstammung, Unbescholtenheit. Dazu trat der Nachweis einer bestimmten Qualifikation, der nach Zurücklegung der vorgeschriebenen Lehr- und Wanderzeit gebracht werden muſste. Es geschah dies entweder durch das sog. Muten

---

[1]) Kind a. a. O. S. 7 u. Adler a. a. O. S. 262.

[2]) Adler im Handw. d. Staatswissenschaften 2. Aufl. Bd. III 547.

[3]) Fidicin a. a. O. 3. Teil S. 62.

oder durch Ablegung eines Meisterstückes, was, wenigstens früher, nicht unbedingt erforderlich war. So heifst es in dem Cölner Schlächter- und Wurstmacherstatut vom 13. März 1331: „vnde wy or werck wynnet dy geft der Stat Colln fefteyn groschen vor dat werck, vnd viff schilling pennige den Scharren vptunemen, vnd schal den cumpen geuen eynentwintich groschen vnde twe pund waszes, dar Sie dat werck mede in guden weren beholden, vnde geft den gemeynen cumpen eyn maltyt thu yren eren".[1]) Von einem Meisterstück schweigt das Statut. Dagegen verordnet in Berlin 1448 der Rat, einen ledigen Gesellen, der seinen Eintritt verlangt, ein Jahr lang auf seine Würdigkeit hin zu prüfen. Insofern aber ein Meister, der bereits anderswo Werk und Innung gehabt und sich redlich gehalten hat, die Aufnahme verlangt, dann sollen sie den Eintritt unbedingt gestatten.[2]) Wollte in Wernigerode jemand das Meisterrecht erwerben, so hatte die betr. Person an 3 Morgensprachen nach einander zu muten und dabei abzugeben: als Fremder seit 1681 20 Thaler (5 der Herrschaft, 15 der Zunft), 3 Pfund Zinn, dem Grofsmeister 4 Groschen, dem Schreiber 2 Groschen, dem Knechte 4 Groschen, seit 1691 aber 25 Thaler der Herrschaft, 15 Thaler der Zunft, 3 Pfund Zinn, das andere wie zuvor; als eines Meisters Sohn jedoch seit 1681 nur 3 Thaler der Herrschaft und 3 Thaler 22 Groschen 4 Pf. samt dem Zinn der Zunft u. s. w., seit 1691 3 Thaler der Herrschaft („ohne Erlafs"), $3\,^1/_2$ Thaler nebst dem Zinn der Zunft u. s. w. („Wir behalten Uns doch über alles Dispensation vor.")[3]) Das Muten war für die Meister die Gelegenheit, sich der Fähigkeit des Nachsuchenden zu vergewissern, denn die Zeit zwischen dem ersten und zweiten, dem zweiten und dritten Muten mufste durch Beschäftigung bei einem Zunftmeister ausgefüllt werden. Oft schlofs sich an das Muten das Meisterstück an, so in Leipzig, wo es 1510 eingeführt wurde.[4]) In Posen mufste der Geselle eine Zeitlang — 2 Jahre als Geselle gedient haben, ehe er sich der Meisterprüfung unterziehen konnte, welche wohl meist in der kunstgerechten Zerlegung eines Stückes Vieh bestand.[5]) Je mehr das Zunftwesen verfiel, um so schwieriger war das Meisterstück, um so schwerer die Aufnahme in die Zunft zu erreichen. Am leichtesten wurde es

[1]) Fidicin a. a. O. 4. Teil S. 12.
[2]) Fidicin a. a. O. 3. Teil S 330.
[3]) Meister a. a. O. S. 69.
[4]) Kind a. a. O. S. 2.
[5]) G. Adler: Das grofspolnische Fleischergewerbe. S. 216.

natürlich den Verwandten gemacht, wie schon das obige Beispiel aus Wernigerode zeigt. In Fraustadt müssen die Fremden von 1615 an 12 polnische Gulden Eintrittsgeld zahlen, Einheimische, die Söhne von Meistern des Gewerks sind, 4 Gulden. Und bald fand eine Steigerung dieser Sätze statt, denn das Fraustädter Fleischerstatut von 1666 verzeichnet als Eintrittsgeld 20 Mark für einen Fremden, die Hälfte für einen Sohn oder Schwiegersohn eines Meisters oder den Mann einer Meisterswitwe.[1]) Eine enorme Steigerung konstatiert Adler für Stettin und Basel. In ersterer Stadt hatte das Eintrittsgeld ursprünglich nur 6 Mark betragen. 1511 jedoch wurde den Knochenhauern gestattet, 50 Mark nebst $^1/_2$ Gulden Schreibergeld zu nehmen, also eine Steigerung auf mehr als das achtfache. Das bedeutet nichts gegen das Verhalten der Metzgerzunft in Basel, welche das Eintrittsgeld auf mehr als das 40fache erhöhte.[2]) So ist es, wie auch bei anderen Zünften, zu Ausgang des Mittelalters das Bestreben der Metzger gewesen, unliebsame Konkurrenz fernzuhalten. Dieses Ziel suchten sie ferner noch durch strenge Aufrechterhaltung der Geschlossenheit der Zunft zu erreichen, ein Bestreben, welches ihnen um so leichter wurde, als die Ausübung des Gewerbes wohl überall an bestimmte Realrechte, so an den Besitz eines Scharrens — Fleischbank — Nürnberger Fleischordnung (16. Jahrhundert) — geknüpft war. Hier zeigte sich wieder der Einfluſs der Fleischer auf den Rat der Stadt; an vielen Orten vermochten sie für Zeiten die Geschlossenheit der Zunft bei schwachen Stadtverwaltungen durchzusetzen. So wird z. B. in Frankfurt a. O. 1308 die Metzgerzunft mit 52 Mitgliedern für geschlossen erklärt, in Breskow 1348 mit 22, in Strehlen 1292 mit 34, in Stettin (wann?) mit 14 (neben 14 speziellen Schlächtern und Garbratern)[3]). Der Anzahl der Meister entsprach die Zahl der Fleischbänke. Diese sind der Sorge des Magistrats für eine gesunde und genügende Fleischnahrung zu verdanken. Er erbaute sie auf seinem Grund und Boden und überlieſs sie den Fleischern gegen einen gewissen Zins. Das Statut des Rats zu Berlin überlieſs sie 1311 ihnen zu erblichem Besitz: „vnd bevolen hebben den inwonenden knokenhouwers vnd iren eruen die vleisch tzarnen der

---

[1]) Adler: a. a. O. S. 217.

[2]) Adler: Die Fleischteurungspolitik der deutschen Städte. Tübingen 1893 S. 47. (Natürlich darf man die gleichzeitig mitwirkende Geldentwertung nicht unbeachtet lassen. Indes kann diese gegenüber den angegebenen Steigerungssätzen nur ein Faktor von geringer Bedeutung sein.)

[3]) Adler: Die Fleischteurungspolitik. S. 44.

stad tu Berlin erfliken tu hebene vnd tu besittene. In eme isliken virdeliares scolen sy geuen tu tynze von der tzarnen vif penninge vnd ses schillinge, vnd alle virdel jares scolen sy di tzarnen vnd wandeln. Vnd wi dar mach syne tzarne vorkopen, di het des macht von den Radmannen.[1]) Die dortige Zunft verlangte, dafs jeder Fleischer einen Fleischscharren oder vielmehr das Recht auf einen solchen besitze. Die Cölner (Cöln-Berlin) Ratsverordnung vom 13. März 1331 setzt dieses Recht als selbstverständlich voraus: vnde wy or werck wynnet dy geft der Stat Collen fefteyn groschen vor dat werck, ond viff schilling penninge den Scharren vptunemen.[2]) Wie die Stadtvertretungen späterhin dieser Geschlossenheit gegenübertraten und sie durchbrachen, werden wir weiter unten sehen.

Unter Umständen war auch ein gewisses Betriebskapital zur Eröffnung des Gewerbes verlangt („de schal hebben twintich mark vnverborghet", Lübecker Fleischerstatut).[3]) Ebenso wurde späterhin (1774) vom Berliner Schlachtergewerk niemand das Meisterrecht erteilt, der nicht im Besitze von 400 Thaler war.[4])

An der Spitze der Innung standen ein oder mehrere Innungsmeister, welche von den Innungsmitgliedern gewählt wurden. Ihr Name, ihre Anzahl und die Amtsdauer waren verschieden. Sie wurden in einer der Morgensprachen gewählt und mufsten dem Rate die gewissenhafte Verwaltung ihres Amtes geloben. So heifst es in dem Wernigeroder Fleischerbrief vom Jahre 1408: ok wan dusse wecken nye mester kesen, so schulle de olden mester de nyen bringhen up dat radhus vor den rad des ersten fridages na der morgensprake unde schullen ore recht don to den hilgen dat se willen unde dar to seen, dat te knokenhouwere nicht en sellen ed en sy frechtlich verdich unde gud.[5]) In Leipzig standen 1466 an der Spitze der Meisterinnung die von derselben ohne Kontrolle des Rats gewählten Viermeister, 1538 erhebt sich über diesen ein Obermeister, der nun allerdings, wie der ihm beigegebene Ausschufs der Viermeister, der Bestätigung der Stadtbehörde bedarf. Im 17. Jahrhundert wurden jährlich zwei, Anfang des 19. Jahrhunderts sogar 3 Obermeister gewählt.[6]) In den grofspolnischen Städten wurde das

[1]) Fidicin: I. Teil S. 64.
[2]) Fidicin: IV. Teil S. 12.
[3]) Adler im Handwörterbuch der Staatswissenschaft 1892. 3. Bd. S. 547.
[4]) v. Rohrscheidt: Vom Zunftzwang zur Gewerbefreiheit. 1898. S. 64.
[5]) Meister a. a. O. S. 25.
[6]) Kind a. a. O. S. 8.

Wahlrecht von dem Rate ausgeübt,[1]) was jedoch auch nirgends allgemein üblich war. Die Innungsmeister führten in den Morgensprachen den Vorsitz. Dies waren Versammlungen der Innungsmitglieder, in denen die gemeinsamen Angelegenheiten erledigt, die Lehrlinge ein- und ausgeschrieben, die Gesellen und Meister in die Zunft aufgenommen wurden. Ein jeder Meister war zum Besuche der Morgensprache verpflichtet, wenn nicht ganz triftige Gründe für sein Fernbleiben vorlagen. Auch hatte der neu Aufzunehmende an den Morgensprachen zu muten und gleichzeitig die zur Aufnahme erforderlichen Gebühren zu entrichten. Wie der Name besagt, fanden sie am Morgeu und zwar einige Mal im Jahre statt.

Gehen wir nun unter § 2 auf den Verlauf des Betriebes etwas näher ein. Das Charakteristische desselben ist, dafs er gemäfs dem Geiste der Zeit von den fürsorglichen Stadtverwaltungen aufs genauste von Anfang bis zu Ende geregelt ist.

§ 2. Gewerbebetrieb in der Fleischerei.

Der Meister zog im Mittelalter einen grofsen Teil seines Bedarfs an Vieh selbst auf, wobei ihm die Weiden der Stadt, auf die er entweder unentgeltlich oder gegen eine geringe Abgabe sein Vieh treiben durfte, sehr zu statten kamen. Oft besafs die Zunft auch eigene Weiden.[2]) Reichte der Bestand nicht hin, um den Bedarf zu decken, so kaufte der Fleischer bei anderen Mitbürgern auf, die ebenfalls umfassende Vieh, besonders Schweinezucht trieben, oder er reiste auf das Land, besuchte auch oft die an gewissen Orten stattfindenden Viehmärkte, von denen für Mitteldeutschland im 16. Jahrhundert wohl der in Buttstedt stattfindende der gröfste war,[3]) teils auch versorgten Händler die Städte mit Vieh. Der Ankauf von kranken oder mangelhaften Tieren war streng verboten, so in Strafsburg, Nürnberg, Augsburg, Pforzheim.[4]) Jedes Stück Vieh, das zur Schlachtung kommen sollte, wurde zuerst einer Schau unterworfen;[5]) krankes Vieh durfte nicht geschlachtet werden, so in Dresden[6]) Nürnberg,[6]) Leipzig,[6]) Zeitz.[6]) In letzterer Stadt durfte kein Stück

[1]) Adler: Grofspolnisches Fleischergewerbe. S. 229.

[2]) Kind a. a. O. S. 8.

[3]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 74.

[4]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 26, 27.

[5]) Adler: Grofspolnisches Fleischergewerbe. S. 233; Nürnberger Fleischerordnung, Fleischerordnung zu Leipzig. 1677 u. a. m.

[6]) Fleischerordnung zu Dresden (1597), zu Nürnberg (16. Jahrh.), Leipzig (1677), Zeitz (1697).

Vieh von nachstehender Beschaffenheit in den Kuttel- oder Schlachthof gebracht werden: 1) „abgekommene Altschneider: item Brummer, Stänker, Störer, Hauer, zu ihrer Laufzeit; 2) unrein, aufsätzig, finnigt, bocklicht, räutig, geschmiert oder sonst anbrüchig krankes; auch 3) allzu mager oder solch Vieh, so die Weide entweder gar nicht, oder doch schwerlich vor sich selbst besuchen kann; 4) wirbelsüchtig, wolffbeifsig, hinkend oder beinbrüchig ist! Auch sollen sie kein Kalb, so unter 14 Tage alt oder unter 20 Pfund wäget, ingleichen keine trächtige Kuh, Schwein oder Schaf einkaufen und schlachten; doch mögen sie auf den sog. Schlag, nemlich vom Allerheiligen bis den Sonnabend in der Andreas-Woche oder den Monat Novembris über trächtig Vieh, räutige Schafe unbestroffet schlachten, auch in denen Bänken verkauffen.“ [1]) Diese letztere Bestimmung, sowie der von manchen Stadtverwaltungen, z. B. Strafsburg (1571) und Nürnberg (1497) [2]), den Fleischern gegebene Rat, ihr krankes Vieh aufserhalb der Stadt zu verwerten, um nicht zu sehr geschädigt zu werden, wirft freilich ein sonderbares Streiflicht auf die „wohlgemeinten“ Bestrebungen der Magistrate.

Nach erfolgter Besichtigung fand die Schlachtung des Viehes der Fleischer in den gemeinsamen Schlachthäusern — Kuttelhöfen — statt, die aus Gründen der Reinlichkeit und der besseren Ausführung der sanitätspolizeilichen Aufsicht über das Schlachtvieh meistenteils von der Obrigkeit erbaut worden waren. Die Fleischerordnung im Augsburger Stadt-Recht (1276) schreibt Schlachtzwang im öffentlichen Schlachthause für Rinder, Schafe und Kälber, ferner Untersuchungs- und Deklarationszwang für kranke Tiere vor, [3]) ebenso war in Dresden die Schlachtung in dem dortigen Kuttelhofe für Rindvieh, Kälber und Schöpse obligatorisch, [4]) in Nürnberg im 16. Jahrhundert nur für Rinder, [5]) während in Posen die Fleischer alles für den Verkauf bestimmte Vieh im öffentlichen Schlachthause zu töten gezwungen waren. Für die Bürger bestand dieser Zwang nicht, sie durften das eigene Vieh für den Hausbedarf in ihren Häusern schlachten lassen. [6]) Nun

---

[1]) Fleischerordnung zu Zeitz. 1697.

[2]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 26.

[3]) Osthoff, im Handbuch der Hygiene, herausgegeb. v. Weyl. S. 24.

[4]) Fleischerordnung des Rats zu Dresden. 1597.

[5]) Fleischerordnung des Rats zu Nürnberg. 16. Jahrh.

[6]) Adler: Das grofspolnische Fleischergewerbe vor 300 Jahren. S. 234. Fleischerordnung von Cöln 1531. Fidicin IV S. 12. Fleischerordnung zu Dresden 1597.

fand gewöhnlich eine Schau des Fleisches statt, welche zugleich mit einer Schätzung des Wertes der Ware verknüpft war. So schreibt der Rat in Nürnberg vor: „das kein fleisch vngeschaut vnd vngeschatzt zu pank getragen, vail gehabt oder verkaufft werden soll“.[1]) Dasselbe gilt für Dresden,[2]) Zeitz,[3]) Leipzig.[4])

Die Schaukommission war nicht in allen Städten in gleicher Weise zusammengesetzt. In Strafsburg wurde vom Rate eine Kommission von fünf Schauern erwählt und zwar drei aus der Zahl der Ratsherrn, der Einundzwanziger und der Schöffen, der Rest aus der Metzgerzunft. In Zeitz bestand die Kommission aus einem Ratsmitgliede, aus einem der Viertelsmeister und aus einem Bürger, „so umb das Vieh und Fleischer Handwerg gute Kund- und Wissenschaft habe, sonst aber mit selbigem weder durch Handel, noch Anverwandniss, Gemeinschaft habe.“ (Zeitzer Fl.-O. 1697.) In Nürnberg[4]) (16. Jahrh.) und Leipzig[5]) 1677 wurden jährlich gewisse Meister auserwählet, die vom Rate bestätigt werden müssen. In allen Städten haben die Schauer einen Eid zu leisten, „ir trew gebn vnd darauff zu got vnd den heiligen schwern, das se der Schaw des flaisches getreulich wollen pflegn.“[6]) Bevor die Schau und Schätzung nicht geschehen war, durfte keine Ware verkauft werden. Sie begann in Dresden 1789 im Sommer um 7 Uhr, im Winter um 8 auf den Bänken, „zu welchen Stunden dann von den Schätzern in Beysein eines Viertelmeisters, eines Ältesten von der Fleischerinnung und der Fleischaufseher das Schatzen vorgenommen werden soll.[7]) Die von den Schatzherrn aufgestellten Preise wurden von ihnen auf einer Tafel notiert,[8]) die sichtbar in den Bänken aufzuhängen war. Die Fleischer waren aufserdem verpflichtet, nur frisches Fleisch in den Bänken zum Verkauf auszulegen. So durfte in Osnabrück Fleisch, was am Sonntag übrig blieb, nicht am folgenden Dienstag, was am Dienstag übrig blieb, nicht am nächsten Donnerstag, was am Donnerstag übrig blieb, nicht am folgenden Sonntag in den Scharren verkauft werden.[9]) In Nürnberg darf „frisch flaisch

---

[1-4]) Die Fleischerordnungen zu Nürnberg (16. Jahrh.), Dresden (1597 u. 1789) Zeitz (1697), Leipzig (1677).

[3]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 33.

[4]) Fleischerordnung zu Nürnberg (16. Jahrh.)

[5]) Fleischerordnung zu Leipzig (1677).

[6]) Nürnberger Fleischerordnung.

[7]) Fleischerordnung zu Dresden. 1789.

[8]) Fleischerordnung des Rats zu Dresden 1597; zu Zeitz 1697.

[9]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 28.

nit ober zween tag vail gehabt werden.“ [1]) Wie aus obigem hervorgeht, wurde das Fleisch nur in den sog. Bänken oder Scharren verkauft, welche sich wohl meistens auf dem Markte befunden haben, während der Verkauf in den Häusern strengstens verboten war. Dadurch wurde einerseits der Schaukommission die Arbeit beträchtlich erleichtert, andererseits konnten die Kunden sich bei der Konzentration des Handels sich am besten die gewünschten Stücke aussuchen.

Der Verkauf fand in frühester Zeit nach der Hand statt, ein Gebrauch, an dem die Fleischer natürlicherweise möglichst lange festzuhalten sich bemühten. Fast sämtliche Fleischerordnungen wenden sich hiergegen und man sucht allmählich den Verkauf nach Gewicht einzuführen. Bis 1469 kauften die Bürger Leipzigs nach der Hand,[2]) dafs diese bei einem solchen Handel natürlich immer im Nachteil waren und über das Ohr gehauen wurden, läfst sich wohl denken. Gebote, das Fleisch nach dem Gewicht zu verkaufen, finden wir schon 1276 im Augsburger Stadtrecht, ebenso in Stettin 1312.[3]) In den nächsten Jahrhunderten bürgerte sich diese Art des Handels naturgemäfs immer mehr und mehr ein, obgleich noch einzelne Fleischarten und Fleischteile späterhin nach der Hand verkauft wurden. Dafs der Fleischer auch beim Abwiegen den Kunden oft betrügt, beweisen die vielen Bestimmungen, die sich gegen den Gebrauch von falschem Gewicht wenden.[4])

Es durften nur obrigkeitlich geaichte Wagen und Gewichte benutzt werden, welche regelmäfsig — so in Zeitz mindestens alle 14 Tage — revidiert wurden. So bestimmte der Nürnberger Rat: „es sol auch ein yder zu seinem fleischkauff habn vnnd geprauchen Rechte wag vnnd gelöte, das an der Stat fronwag geeycht, vnnd mit der Stat Zaichn gezaichent sey“.[5]) Doch auch derartige Bestimmungen wufsten die Fleischer zu umgehen. In Leipzig verordnet deshalb der Rat 1677: „alles Fleisch soll mit rechten und nach schwerem Gewicht, bey welchem keine Beine noch andere Sachen in der Schale liegen sollen, ausgewogen werden.“ [6]) Doch auch noch anderer betrügerischer Manipulationen machten sich die ehrsamen Metzger schuldig. So versuchten

---

[1]) Nürnberger Fleischerordnung (16. Jahrh.).

[2]) Kind a. a. O. S. 28.

[3]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 35.

[4]) Fleischerordnung zu Dresden (1597), zu Nürnberg (16. Jahrh.), Leipzig (1677), Zeitz (1697).

[5]) Nürnberger Fleischerordnung (16. Jahrh.).

[6]) Leipziger Fleischerordnung. 1677.

sie vor allem geringere Qualitäten als bessere an den Mann zu bringen. Daher die Fürsorge des Rats, dafs der Käufer auch wirklich die begehrte Ware bekommt. So wird verschiedenfach bestimmt, dafs Fleisch von verschiedenen Fleischarten, z. B. von Ochsen- und Kuhfleisch nicht nebeneinander feil gehalten,[1] ferner dafs „einerley Fleisch von zweierley Güte nicht zugleich auf einmal aufgehauen, noch auf eine Bank nebeneinander“ verkauft werden soll, „ingleichen soll sich keiner gelüsten lassen, das junge Bock- und Ziegenfleisch anstatt Lammfleisch, oder das Schaf- und Zummelfleisch vor Schöpsen auszubieten.“ [2]) Um ähnliche Betrügereien zu verhindern, war den Fleischern in Iglau anbefohlen, die Haut der geschlachteten Tiere mit auf den Markt zu bringen.[3] Im Stettiner Metzgerstatut von 1312 (und 1551) heifst es ausdrücklich: „Die Knochenhauer sollten zu bessern Kontrole an den Rümpfen die Schwänze lassen, damit sie nicht Kuh- für Ochsenfleisch, noch Bock-, Owen-, (Schaf-), Ram-, (Widder-)fleisch für Hammelfleisch verkaufen könnten“.[4] Ferner war das Aufblasen des Fleisches und das Überstreichen von alt gewordener Ware mit frischem Blute, um ihr das Aussehen von frischer zu geben, streng verboten.[5] Der Unredlichkeiten sind noch mehr zu berichten. So versuchten die Metzger es oft, minderwertige Zuthaten, wie Geschlink, Kaldaunen und sonstiges Kleinod, bei dem Verkauf von gutem Fleische dem Kunden aufzuhängen. Die Fleischerordnungen enthalten immer von neuem diese Verbote, ein Beweis, dafs die Meister oft zu diesem unredlichen Mittel griffen.[6] Bei Entnahme von kleinen Quantitäten war das Zuwiegen von irgend welcher Zulage gänzlich verboten. In Leipzig war dies erst bei einem Kauf von mehr als 5 Pfund gestattet.[7]

Solange die gewünschte Fleischsorte noch vorhanden war, durfte sie niemand, weder arm noch reich versagt werden.[8] Nur ausnahms-

---

[1]) Nürnberger Fleischerordnung (16. Jahrh.).

[2]) Revidierte Fleischerordnung zu Zeitz. 1697.

[3]) Stieda a. a. O. S. 94.

[4]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 40.

[5]) Kind a. a. O. S. 33. Kind für Leipzig 1538, 1557, 1662, 1704. Stieda a. a. O. S. 94 für Strafsburg 1276. Leipziger Fleischerordnung 1677. Nürnberger Fleischerordnung (16. Jahrh.).

[6]) Kind für Leipzig a. a. O. S. 29. Fleischerordnung zu Nürnberg (16. Jahrh.). Adler, Fleischteurungspolitik S. 39, für Strafsburg (1435) und Freiburg (15. Jahrh.), Zeitzer Fleischerordnung 1697.

[7]) Leipziger Fleischerordnung. 1677.

[8]) Nürnberger Fleischerordnung. Adler: grofspolnisches Fleischergewerbe. S. 235.

weise war dies bei Vorausbestellungen gestattet, doch mufste solches Fleisch in Leipzig ebenfalls abgegeben werden, wenn es bis um 9 Uhr von dem Besteller noch nicht abgeholt worden war.[1] Der Verkauf des Kleinods und der des minderwertigen und nichtbankwürdigen Fleisches fand meistens an anderen Orten oder abseits von den Bänken statt. So durfte in Berlin finniges Schweinefleisch nur dann zum Verkaufe ausgelegt werden, wenn es zuvor von den verordneten Marktherren und Altmeistern besichtigt worden war. Die Auslegung mufste auf einem besonderen Tische erfolgen und durch eine angebrachte Tafel, auf der eine Sau abgebildet war, gekennzeichnet sein.[2] Es war hier also eine Art Freibank vorhanden. In Nürnberg durften die Fleischer ebenfalls finniges Schweinefleisch, wenn sie es aus der Stadt nicht schicken, d. h. also nicht aufserhalb derselben auf dem Lande oder sonstwo verkaufen wollten, nicht unter den Bänken feilhalten, „doch also, das er des ein pfundt zum mynsten eines pfennigs neher geb dann das rayn“.[3] In Zeitz war zwar der Verkauf auf den Bänken gestattet, doch nur unter der Bedingung, dafs es auf ein Tuch, welches eine halbe Elle über die Bank herunter hing, zu legen sei, und das Messer in dem Fleisch zu stecken habe.[4]

Was die Wurstfabrikation anbetrifft, so war sie auch gewissen Bestimmungen unterworfen, welche den Schutz des Publikums bezweckten. Während des ganzen Mittelalters und noch darüber hinaus scheint man nur wenige Arten Wurst hergestellt zu haben, unter ihnen waren die hauptsächlichsten Kochwurst — Leber- und Blutwurst (auch Schweifs-, Rosenwurst genannt) — und Bratwurst. Wie das Fleisch, so waren auch sie einer Schau, wenigstens in Nürnberg,[5] unterworfen und mufsten „rein und rechtfertig“ gefunden worden sein, ehe sie verkauft werden durften. So sollten in Zeitz die Schauer „eine oder mehr Würste aus dem Haufen nehmen, zur Probe aufschneiden und zusehen, ob sie auch mit Fette und Fleisch von reinen Schweinen gebührend gefüllet, und nicht etwa Lungen und Caldaunen oder finnichts oder gering geschätztes Fleisch, dem Rinds-, Schöpsen-, oder Kälber-Bluth und dergleichen ungäbe Dinge darunter gemenget.[6])“

---

[1]) Leipziger Fleischerordnung 1677.
[2]) Deutsche Fleischerzeitung 1896. I. Beil. zu Nr. 48.
[3]) Nürnberger Fleischerordnung (16. Jahrh.).
[4]) Zeitzer Fleischerordnung. 1697.
[5]) Nürnberger Fleischerordnung (16. Jahrh.).
[6]) Zeitzer Fleischerordnung. 1697.

In Freiburg wurden Leber und Lungen, welche zur Wurstfabrikation verwendet werden sollten, darauf untersucht, ob sie gesund und nicht „eydtrecht" oder „gel" (gelb, d. h. in Fäulnis übergegangen) waren.[1]) Noch gröfser als in Freiburg scheint in Strafsburg das Mifstrauen gegen die „Wurster" gewesen zu sein; hier wird nämlich angeordnet, dafs die Würste auf den Fleischbänken vor den Leuten gemacht werden und nicht in den Häusern.[2]) Die Fleischerordnungen von Nürnberg[3]) und Zeitz[4]) bestimmen die Qualität des Fleisches und des Blutes, welche zur Herstellung verwendet werden darf, ferner auch, dafs nur Därme von Schweinen und jungen Rindern gebraucht werden sollen. Im Gegensatz zu Deutschland konstatiert Adler für Grofspolen das Fehlen jeglicher Vorschriften über das Wurstmachen; er hält dort die obrigkeitliche Aufsicht für nachlässiger.[5])

Der Fleischhandel fand vor allem an den Werktagen, meist Mittwoch und Sonnabend, in der Regel aber auch wohl an sämtlichen Werktagen statt. In Leipzig war den Meistern seit 1442 befohlen, ihre Bänke Tag für Tag zu besetzen,[6]) in Zeitz war dies für die Markttage und mindestens für zwei andere Tage in der Woche angeordnet.[7]) In Dresden fing der Verkauf, wie schon erwähnt, im Sommer um 7 Uhr, im Winter dagegen um 8 Uhr an. In Berlin war der Beginn noch um eine Stunde früher angesetzt, damit, wie es heifst: ein jeder Fleisch bekommen, solches zur rechten Stunde zum Feuer bringen und garmachen könne.[8])

§ 3. Fleischteurungspolitik.

Bei der allgmeinen Reglementierung, die sich durch das ganze Mittelalter hindurch bis in den Anfang des 19. Jahrhunderts zog, war es nicht Wunder zu nehmen, wenn auch die Produktion der Fleischwaren, der Ein- und Verkauf und die Konkurrenzverhältnisse bis in das genaueste geordnet und geregelt wurden. Dies war auch in den meisten Fällen vollkommen berechtigt und zwar umsomehr, als in Deutschland seit der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts bis zum

---

1) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 29. Freiburger Metzgerstatut (15. Jahrh.).
2) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 30.
3) Nürnberger Fleischerordnung (16. Jahrh.).
4) Zeitzer Fleischerordnung. 1697.
5) Adler: grofspolnisches Fleischergewerbe. S. 236.
6) Kind a. a. O. S. 27.
7) Zeitzer Fleischerordnung. 1697.
8) Deutsche Fleischerzeitung. 1896. I. Beil. zu Nr. 48.

Schlusse des 16. Jahrhunderts ein kontinuierliches Steigen der Viehpreise und damit natürlich auch der Fleischpreise infolge des schnellen Anwachsens der Bevölkerung, dem die Viehzucht nicht mehr gleichen Schritt halten konnte,[1]) stattfand. Dies zog natürlich wiederum eine Einschränkung des Konsums weiter Schichten nach sich, welche die Schuld an der Preissteigerung natürlich den Fleischern in die Schuhe schoben. Dies bewog die Stadtverwaltungen, die bei anderen Gewerben so streng eingehaltene Abgrenzung der Rechte der Zünfte oft zu durchbrechen und vor allem durch eine wohlthuende Konkurrenz die Anmafsungen der Metzger etwas zurückzuschrauben.

Welchen Umfang der Fleischkonsum angenommen hatte, zeigt folgendes Beispiel:

Im Jahre 1397 waren in Berlin 46 Schlächter und 3 Wurstmacher, in dem Stadtteil Cöln acht der ersteren vorhanden. Diese zahlten zusammen nach heutigem Gelde 1677 Thlr. 13 Sgr. Gewerkzins. Es läfst dies, nach Klöden, auf einen Reingewinn von jährlich 167 770 Thlr., und wenn man denselben nur auf 10 % des Kapitals veranschlagt, auf den enormen Umsatz von 1 677 600 Thlr. schliefsen. Berlin zählte damals eine Bevölkerung von etwa nur 8000 Köpfen, sodafs der tägliche Verbrauch sich durchschnittlich auf 3 Pfund pro Kopf herausstellt. Eine Bestätigung dieser Aufstellung finden wir noch in einer Verordnung 1515 vor, in welcher es heifst, dafs, wenn ein Bäckermeister seinen Gesell zur Mühle schickt, er demselben pro Tag 4 Pfund Fleisch, 8 Quart Bier und 4 Pfund Brot mitgeben soll.[2]) Den Fleischkonsum Nürnbergs schätzt Schmoller im Anfange des 16. Jahrhunderts auf mindestens 150—200 Pfund pro Jahr,[3]) in Leipzig betrug er nach Gerlach[4]) 1577/79, 1583 und 1591 noch 156 Pfund, in den letzten Jahren 1890—1898 dagegen: 52,35, 49,1; 47,9; 50,8; 53,8; 54,8; 60,4; 62,5 und 62,11 kg.[5])

Dieser grofse Fleischkonsum erklärt sich aus der damals üblichen umfangreichen Viehhaltung. Nicht nur auf dem Lande, sondern

---

[1]) Schmoller: Die historische Entwicklung des Fleischkonsums sowie der Vieh- und Fleischpreise in Deutschland; in der Tübinger „Zeitschrift für die gesamte Staatswissenschaft“ Bd. 27 (Jahrg. 1871) S. 297.

[2]) Deutsche Fleischerzeitung. 1896. I. Beil. zu Nr. 48.

[3]) Schmoller a. a. O. S. 290.

[4]) Gerlach im Handwörterbuch der Staatswissenschaft. 1892. 3. Bd. S. 561. Art. Fleischkonsum und Fleischpreise.

[5]) Verwaltungsbericht der Stadt Leipzig für die betr. Jahre.

auch in den Städten wurde Viehzucht und vor allem die Mästung von Schweinen im grofsen Umfange betrieben. Vor allem scheinen die Bäcker am besten die Abfälle ihres Betriebes zur Aufzucht und Mästung von Schweinen verwendet zu haben. In Ulm sollte niemand mehr als 3 Rinder und 12 Schafe auf der (Gemein-) Weide frei haben; für jedes fernere „Haupt“ müsse eine Abgabe entrichtet werden; kein Bäcker dürfe mehr als 24 Schweine haben; sonst dürfe jemand, der kein eigenes Haus besitze, nicht mehr als 2 Geiselschweine und eine Schweinsmutter halten.[1]) Doch diese starke Viehhaltung hat nicht immer vorgehalten, so dafs bei dem schnellen Anwachsen der Bevölkerung, wie schon erwähnt, bald Mangel eintrat.

Man suchte diesem, wenn auch vergebens, durch eifrige Förderung der Viehzucht abzuhelfen, so läfst sich für Süddeutschland, wo man unter Viehmangel und Fleischteurung ganz besonders litt, ein ganzes System von tiefeinschneidenden Verordnungen schon aus dem Jahre 1433 konstatieren.[2])

Die Stadtverwaltungen sahen die Versorgung der Gemeinde mit hinreichendem guten und billigen Fleische als ihre Hauptaufgabe an. Hierdurch kamen sie natürlich in offenen Widerspruch mit den Bestrebungen der Metzger, denen möglichst hohe Fleischpreise das wünschenswerteste war, und die sich meist kein Gewissen daraus machten, den Käufern geringwertige, ja gesundheitsschädliche Ware aufzuhängen und sie noch obendrein im Gewicht zu betrügen. Sämtliche Fleischerordnungen wenden sich gegen diese Unredlichkeiten, die sich bis in die neüere Zeit hinein erhalten haben und erst durch strengere Kontrolle, durch Einführung des Schlachthauszwanges und der Fleischbeschau, dann auch durch die im Laufe der Zeit gewachsene Selbstachtung und Redlichkeit etwas gemildert worden sind.

Um der Stadt billiges Fleisch zu verschaffen, wandte der Rat alle nur denkbaren Mittel an. Er suchte vor allem dafür zu sorgen, dafs immer ein genügender Vorrat an Fleisch zum Verkaufe bereit stand. So bemühte man sich, in erster Linie den Viehhandel zu beeinflussen, und zwar durch eine ausgedehnte Förderung der Einfuhr und Zufuhr von Vieh in den Stadtkreis und durch gänzliche Verhinderung der Ausfuhr von Vieh und Fleisch. Ersterer werden wohl nirgends Schranken entgegengesetzt worden sein, um so mehr aber dem Verkauf nach auswärts. Die Zunft besafs gewöhnlich eigene Weiden,

---

[1]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 7.
[2]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 14.

auf denen das von den Meistern gekaufte Vieh bis zum Bedarf gehalten werden konnte. In Danzig besafs mancher Fleischer neben dem Grofsvieh noch 700—800 Schafe. Die dortigen ärmeren Meister besuchten die Märkte der Nachbarstädte, vor allem Marienburg und Lauenburg, ebenso deckten sie ihren Bedarf auf dem heimischen Markte oder suchten den Verkäufer in seiner Behausung auf. Diejenigen, welche über bessere Transportmittel und gröfseres Dienstpersonal verfügten, machten Reisen von 30 bis 50 Meilen, ihr Einkaufsgebiet war das polnische Reich. Dafs nicht wenig gekauft wurde beweist eine Klage aus dem Jahre 1685 über den rechtstädtischen Fleischer Heinr. Pich, derselbe hätte in wenig Wochen 230 Ochsen im Werte von 12000 Florin angekauft, um, wie die Klage sagt, diese zur Teurung zurückzuhalten.[1]) Zugleich verordnet der Nürnberger Rat: „Es soll kein flaischhacker weder durch sich selbs oder ymandt andern wissentlich kauffen ainich gestolen oder geraubt vihe bey peen funff pfund newer haller als off er das thut. Kein fleischhacker oder ymanndt anders er sey burger oder gast soll rewdigs oder platerigs Schaff oder lemer in die stat noch bey einer meyl zu der stat treiben, kauffen, verkauffen, noch abstechen“.[2]) Die Dresdener Fleischer bezogen 1725 Schafe aus dem Würzburgischen, die Leipziger kamen auf dem Viehkaufe sogar bis Polen. Sie waren schon frühzeitig, seit dem 15. Jahrhundert, bei dem herrschenden Viehmangel auf die Händler angewiesen, die sich zu einer Gesellschaft zusammenschlossen und allmählich den Ochsenhandel ganz in ihre Hand brachten. Um der herrschenden Not ein wenig abzuhelfen und den Einkauf zu erneuern, ordnete der Kurfürst von Sachsen 1625 die Einrichtung zweier Ochsen-, Vieh- und Rofsmärkte an.[3])

Wie man den Ankauf von Vieh zum Zwecke der Verwendung in der Stadt begünstigte, verbot man den Export gänzlich, so in Bamberg[4]) im 14. Jahrhundert, in einer Zeit, wo noch keine Fleischnot herrschte, in Leipzig[5]) 1393 und in Ulm[4]) 1414. In beiden Städten durfte Vieh, das die Gemeindeweide betreten, nicht nach auswärts verkauft werden. In Nürnberg durfte niemand Vieh, welches innerhalb eines Umkreises von 5 Meilen gekauft war, an einen anderen

---

[1]) Deutsche Fleischerzeitung 1896. Nr. 58 1. Teil.

[2]) Der fleischhacker Gesetz vnd ordnung zu Nurmberg. Ratsbibliothek der Stadt Halle a. S. Fach 50 Nr. 318. (Jahreszahl unbekannt.)

[3]) Kind a. a. O. S. 17.

[4]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 68.

[5]) Kind S. 8.

verkaufen, der es nach auswärts bringen wollte. (Nürnberger Fleischerordnung). Um dem Bürger, welcher für seinen Hausbedarf viel Fleisch brauchte und solches selbst konservierte, die Möglichkeit zum Einkauf von billigem Vieh, daſs er natürlich nur für seinen Haushalt verwenden durfte, zu geben, war der Vorkauf durch die Fleischer verboten. Man ging von dem Prinzip aus, daſs erst der Bürger, für den ja billiges Fleisch geschaffen werden sollte, seinen Bedarf decken konnte, ehe die Reihe an den Metzger kam, es sei denn zum sofortigen Schlachten und Verkauf in der Fleischbank. Solche Städte sind z. B. Freiburg in Br., Freiburg im Uechtlande und Riga. In Freiburg in Br. galt schon laut Stiftungsbrief von 1120 das Statut: „ante festum beati Martini XIV noctes et post festum XIV noctes nullus carnifex bovem aut porcum emere teneatur, nisi in macello (Fleischbank) secare voluerit ad vendendum“.[1]) Nach dem Augsburger Stadtrecht v. 1276 war es den Fleischern nicht erlaubt, die Bürger auf dem Rindermarkte zu überbieten, ja der Metzger muſste sogar, wenn er sich mit seinem eingekauften Vieh noch auf dem Markte befand und dasselbe einem Bürger gefiel, sich dazu verstehen, es diesem zum Einkaufspreise abzulassen. Dieser Brauch wurde in derselben Weise in Freiburg im Uechtlande und in Schleswig geübt.[2]) So war es ausgeschlossen, daſs die Meister den ganzen Auftrieb aufkauften, um dadurch eine Steigerung der Fleischpreise im Detailverkauf herbeizuführen. Für die groſspolnischen Orte Wongrowitz (1517), Fraustadt (1666) und Rawitsch 1692 konstatiert Adler[3]) strenge Zunftverbote, welche das gegenseitige Überbieten der Meister und die gefürchtete Preissteigerung verhindern sollten. In Nürnberg legt der Rat den Fleischern ganz besonders die regelmäſsige Bezahlung der Viehhändler, welche die Stadt aufsuchten, ans Herz. „Nach dem von etlichen gesten, die mit zutreibung vnd verkauffung ires vihes diese stat besucht an eine erbern rat mannigfaltige clag gelangt habn, vff maynug das se von den flaischhackern, den se solch ir vihe anhencken vnd vff porg verkauffen, zugesetzten fristen nit bezahlt, sunder von inen geferlichen weiſse damit vertzogen, aufgehalten vnnd zuvil muhe cost vnd scheden pracht werden, das dann nicht allein gemeine handwerck ein poſs geruchd, sunder auch gemainer stat einen solchen schaden bringet, das desshalb destoweniger viehes zu der stat getrieben wirdet . . .“[4])

[1]) Adler: Fleischteuerungspolitik. S. 81.
[2]) Stieda a. a. O. S. 93.
[3]) Adler: Groſspolnisches Fleischergewerbe. S. 248.
[4]) Nürnberger Fleischerordnung.

Doch alle diese Verordnungen genügten dem Rate noch nicht, um dem Konsumenten wirklich billiges Fleisch zu sichern. Es erforderte noch, den weiteren Vertrieb des Fleisches zu reglementieren, und dies geschah mit der gröfsten Freigiebigkeit. Dazu suchte der Rat eine möglichst grofse Konkurrenz der Fleischer untereinander zu schaffen. Diese weitgehendste Fürsorge ist in diesem Mafse natürlich nur an Orten mit Fleischnot und zur Zeit der Teurung anzutreffen; vor diesem Stadium, vor der Mitte des 15. Jahrhunderts, und in Gegenden mit genügender Viehzucht begnügt sich der Rat mit allgemeinen Bestimmungen, und erst, wenn die Metzger in ihrem Eigennutz zu weit gingen, schreitet er ein. So findet man, dafs, in Rücksicht auf die Fleischversorgung, man gerade im Metzgergewerbe den Umfang der Produktion selten beschränkte, wie es doch die zünftige Gewerbeordnung sonst so gern that. Schon die Wiener Metzgerordnung von 1350 erlaubte jedem Fleischer zu schlachten „ochsen vnd schwein vnd schaff, wie vil er wil vnd vil er des vollenden vnd erczeugen mag.

Dasselbe galt für Ulm[1]) Anfang des 15. Jahrhunderts, Freiburg[1]) (in Br. 15. Jahrhunderts), Strafsburg[1]), Osnabrück[1]) Nürnberg[1]) 1363 und Dresden 1597 (Fleischerordnung 1597). In Strafsburg setzte der Rat 1435 sogar ein bestimmtes Minimum der Schlachtungen fest und in Hof (1447) konnten die zwei Schaumeister einem jeden, der Vieh auf der Weide hatte, befehlen, es zu schlachten, wenn es nach ihrer Meinung an Fleisch gebrach.[2]) Wo der Rat Beschränkungen der Zahl der Schlachtungen angeordnet hatte, geschah es, um einem jeden Schlächter einen gewissen Absatz zu garantieren und die Ausbildung eines zu grofsen Gegensatzes der einzelnen Betriebe zu vermeiden. Dies festgesetzte Maximum war dann auch nie zu niedrig bemessen, wie wir unten zeigen werden.

Eine sehr wichtige Bestimmung des Rates war, dafs die Metzger genügend Fleisch in den Scharren feil halten sollten. Adler konstatiert dies für Basel (1248), Stendel (1335), Frankfurt a. O., Nürnberg (14. Jahrhundert) und Lüneburg (1581). Wieder andere Städte fassen eine reichliche Versorgung der Fleischbänke für die Festtage ins Auge. So Speyer (14. Jahrhundert), Pforzheim (1491), Alstedt (1565), Rudolstadt und Blankenburg (ca. 1594).[3]) In Berlin verfügt

---

[1]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 89.
[2]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 90. 91.
[3]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 90.

der Kurfürst: „Der knochenhauer halber sollen die Räthe beyder Städte Berlin vnd Colln eine Ordnung machen dem gemeinen nutz zu gute, das man allwege Nothdurfft fleisches haben mag in den scharnen; do will sie unser gnädiger Herr beibehalten“ [1]) (wann?) Eine Folge der Anschauung jener Zeit war es, dafs kein Käufer abgewiesen werden durfte, solange die verlangte Fleischsorte in den Scharren vorhanden war, wodurch man unberechtigte Preistreibereien den Boden zu entziehen hoffte.[2]) Von gröfserer Wichtigkeit waren Mafsregeln des Rates, die darauf gerichtet waren, das Monopol der zünftigen Fleischer im Verkauf von Fleisch zu brechen. Das suchte man durch Durchbrechung der Geschlossenheit der Zunft, durch Einsetzung von Freimeistern, durch die den Nichtfleischern gegebene Erlaubnis zum Verkauf von Fleisch und durch die Zulassung von auswärtigen Metzgern zu erreichen. Da, wie oben erwähnt, die Mitgliedschaft der Zunft von dem Besitze eines Fleischscharrens abhängig gemacht wurde, fiel die Geschlossenheit der Zunft, sobald deren Anzahl vermehrt wurde. Von diesem Mittel haben die Stadtverwaltungen oft Gebrauch gemacht. In Posen, wo die Vermehrung der Fleischbänke vom Rate abhing, beschliefst der Rat (wann, unbekannt) 40 neue Fleischbänke zu errichten, „damit die Stadt nicht länger wie bisher Not leidet.“ [3]) 1660 erlaubt der Kurfürst dem Rate zu Cöln, wo „von vielen Jahren hero die Fleischer, Bäcker und Fischer sich an keiner Ordnung binden lassen wollen, sondern alle in Verkauffung des Fleisches, Brotes und Fische publizierte gute Gesetze und Regulen nur eludiret und verachtet“, zwei Fleisch-, Brot-und Fischbuden oder Bänke zu bauen,[4]) und gestattet auch die Zollfreiheit der darin feil zu haltenden Waren. Ferner wurden 1540 auf obrigkeitlichen Befehl in Stettin 9 Gesellen auf einmal zu Meistern ernannt.[5]) 1693 wendet sich der Kurfürst Friedrich III. gegen die Geschlossenheit der Fleischer- und Bäckerzunft, „so würde es gewifs Mangel verursachen, wenn nicht mehr Fleischer und Bäcker sein sollten, als vorhin, da die Anzahl der Einwohner nicht halb so stark gewesen“.[6])

---

[1]) Fidicin a. a. O. 2. Teil S. 293.

[2]) Nürnberger Fleischerordnung. Adler: Grofspolnisches Fleischergewerbe. S. 235. Dresdener Fleischerordnung. 1789.

[3]) Adler: Grofspolnisches Fleischergewerbe. S. 220.

[4]) Fidicin a. a. O. 4. Teil S. 444.

[5]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 46.

[6]) Fidicin a. a. O. 4. Teil S. 461.

In Wernigerode hatte der Graf das Recht, eine neue Zunftstelle zu schaffen; in dem Fleischerbrief von 1408 heisst es daselbst: „unde wan eyn nye here to Wernigerode wert, de mach eynen in dat werk bidden.“[1])

War der Rat aufser stande oder nicht gewillt, neue Zunftmitglieder zu ernennen, so griff er zu einem äufsersten Mittel, er setzte Freimeister ein, d. h. solche Leute, die das Gewerbe betrieben, ohne der Innung anzugehören, doch hatten sie meist dieselben Befugnisse wie die Innungsschlächter. In Polen scheint ihre Zahl nicht gering gewesen zu sein, was zum Teil damit zusammenhing, dafs viele Städtchen ohne zünftige Organisation waren. Andere Freischlächter lebten wieder auf den Dörfern, wo sie für den Bedarf der Edelleute und des Landvolks schlachteten.[2]) Ebenso wurden deren in Hamburg und Stettin eingesetzt, in welch letzterer Stadt die Ernennung von Freimeistern fast allein auf die Zünfte beschränkt worden ist, welchen die Ernährung der Bürgerschaft zunächst oblag: auf die der Knochenhauer und Bäcker[3]) In einer Verordnung des Kurfürsten Friedrich III. aus dem Jahre 1660 wendet sich dieser gegen den Eigennutz der Freischlächter: „Dafs auch die Freyschlächter, so doch den andern Fleischern entkegen gesetzt worden, ebensolche Unart an sich genommen, und dahero, dafs liebe Armut nicht wenig gedrückt und vervortheilt worden . , .“[4]) Hiernach sind die Freimeister schon lange vor dem Erlafs dieser Verordnung eingesetzt worden.

Eine noch schärfere Waffe gegen die einseitigen Bestrebungen der Metzger besafs der Rat in der Einführung von freien Fleischmärkten, welche nicht nur auswärtige Fleischer, sondern auch andere Leute mit Fleisch beschicken durften. Zu Zeiten der Jahrmärkte ist das Gewerbemonopol der Fleischer eo ipso durchbrochen worden.[5]) In Schweidnitz wurde 1374 von der Herzogin Agnes von Schlesien gestattet, „das man doselbinst yn der stat sol vnd mag haben eynen ewigen freien fleischmarkt eynis tagis yn yczlichen wochen, vornemelich am sonnabunde den ganczin tag.“ Das eingeführte Fleisch darf weder weggeführt, noch eingelegt, noch den Fleischern in der Stadt

---

[1]) Meister a. a. O. S. 12.
[2]) Adler: Grofspolnisches Fleischergewerbe. S. 226.
[3]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 49.
[4]) Fidicin a. a. O. IV. Bd. S. 444.
[5]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 52.

verkauft, es muss also um jeden Preis abgesetzt werden.[1]) 1387 wird von König Wenzel der Stadt Breslau ein Fleischmarktsprivileg verliehen.[2]) In Danzig[3]) 1849 und in Wernigerode[3]) durfte jedermann frisches oder geräuchertes Fleisch in gröfseren Quantitäten verkaufen, der vorteilhaftere Kleinhandel freilich blieb in beiden Städten den einheimischen Metzgern überlassen. In Augsburg kam es 1439 sogar zur Einführung von 2 freien Fleischmärkten wöchentlich (Dienstag und Sonnabend).[4]) Auch hier war den Fremden nur der Engrofsverkauf gestattet; Rindfleisch durfte nicht anders als in ganzen, halben und viertel Stücken, desgleichen geräucherte Speckseiten nur in ganzen Stücken von ihnen verkauft werden.[5]) Als im Jahre 1623 als Vorbeugungsmittel gegen die Preissteigerung in Berlin Fleischtaxen eingeführt wurden und die Schlächter, denen diese Verordnung nicht zusagte, ihre Schlachtungen zum gröfsten Teile einstellten, sodafs Fleischmangel eintrat, erlaubte man 1623 den Bewohnern der Städte und Dörfer des teltowschen, des ober- und niederbarminschen und spandowschen Kreises, an jedem Mittwoch und Sonnabend frisches, gesundes Fleisch nach Berlin zu bringen und für dieselbe Taxe zu verkaufen, wie die Residenzschlächter.[6]) Hier war ihnen also auch der Kleinverkauf gestattet. In Basel, Freiburg, Strafsburg, Colmar, Landau, Ulm, Efslingen, Augsburg, Nürnberg, Bamberg, Saalfeld, Leipzig, Breskow, Glatz u. in a. m. trieben die Bäcker die Schweinezucht und den Fleischverkauf als Nebenberuf.[7]) In Strafsburg waren den Bäckern eigene Fleischbänke eingeräumt.[8])

Bei einem so wichtigen Lebensmittel, wie es das Fleisch ist, durften natürlich auch die im Mittelalter bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts so üblichen Taxen nicht fehlen. Ehedem wurden die Preise von den Fleischern selbst bestimmt, als aber die Preissteigerung einsetzte, und sich überall Klagen gegen Übervorteilung durch die Verkäufer erhoben, glaubten die Stadtverwaltungen dem Geiste der Zeit folgend, auch hier regelnd eingreifen zu müssen. Die festgesetzten

---

[1]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 52.
[2]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 53.
[3]) Meister a. a. O. S. 19.
[4]) Adler a. a. O. S. 54.
[5]) Stieda a. a. O. S. 70.
[6]) Gemeindeverwaltung von Berlin in den Jahren 1861—76 Th. II. 1888. S. 134.
[7]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 56.
[8]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 62.

Preise sollen nicht fest fixiert sein, sondern nur Maximalpreise darstellen, denn die Bestimmungen sagen immer, „nit höher“ als für so und soviel Pfennige soll verkauft werden. Sie treten schon im 13. Jahrhundert auf, haben jedoch zu dieser Zeit einen allgemeinen Charakter, sind sehr unbestimmt und setzen meist nur den Gewinn, den der Fleischer machen darf, fest. So lagen die Verhältnisse in Freyburg im Uechtlande (1249), in Murten (13. Jahrh.).[1]) Erst in den nächsten Jahrhunderten nehmen sie eine festere Gestalt an und werden allgemein eingeführt. Es wird das Fleisch nur regelmäfsig nach Pfunden taxiert und auch der Preis von sämtlichen Teilen bestimmt. Es sei hier die reichhaltige Nürnberger Taxe aus dem 16. Jahrhundert als Beispiel angeführt[2]):

1 Ochsenwamen	nit	vber	32	pfennig
1/2 „	„	„	16	„
1/4 „	„	„	8	„
1 Ochsenmagen mit seiner Zugehörung	„	„	10	„
2 manigfalten von Ochsen zusammen	„	„	5	„
1 Ochsenfufs	„	„	3	„
1 Ochsenmawl	„	„	3	„
1 gute kwe wamen	„	„	20	„
1/2 „ „	„	„	10	„
1/4 „ „	„	„	5	„
1 Kwemagen	„	„	8	„
zwen manigfalten	„	„	4	„
1 kwefuss	„	„	2	„
1 kwemaul	„	„	2	„
1 kalbskopf das pfundt	„	„	3	„
1 kalbskröfs mitsambt dem wenst	„	„	8	„
1 kalbsgelung mitsambt der lebern vnd hertzen	„	„	8	„
4 kalbfufs	„	„	4	„
1 hemelkopff vnnd 1 Schaffkopff ir ydes	„	„	4	„
1 schaffgelung vnd ein hemelgelung mitsamt der lebern hertzen vnd andern darzu gehörig als das aus dem Tier kumbt	„	„	3	„
1 wenst	„	„	2	„
1 Schaffmagen	„	„	2	„

[1]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 23 u. f.
[2]) Fleischerordnung zu Nürnberg.

1 hemelkopf	nit vber	1	pfennig
1 Lambskopf mit den füssen	„ „	6	„
1 pfundt Lambfleisch von Ostern bis vff weyhen-nachten	„ „	4	„
von weyhenachten bis vff vassnacht	„ „	5	„
1 pfundt kytzfleisch eins pfennigs neher (weniger) denn das Lambflaisch			
1 kytzkopf mitsambt den füssen	„ „	4	„
1 pfundt altes Schweinenflaisch	„ „	4	„
die rechten rybpraten, auch die weifspraten vnnd lenndtpraten das pfundt eines hallers höher			
junges Schwein vber zweinzigk pfundt schwer nit hoher dann wie das alt schwein zwischen 20 und 10 pfundt schwer das pfundt	„ „	4	„
Schweinlein vnter zehen pfundt, das pfund	„ „	5	„
1 pfundt Specks nit vber achthalbe (pf.?)			
1 Schweinsmagen	„ „	3	„
1 pfund gesalzen flaisch	„ „	5	„
1 „ pratwurst (5 Stück)	vmb	5	„
1 „ leberwurst	„	3	„
1 „ rosenwurst	„	5	„
1 „ kwewurst	nit vber	1	„

(Letztere ist auf dem Saumarkt feilzuhalten.)

An dieser Taxe ist das Fehlen der Preise des Rind- und Kalbfleisches auffallend. Wahrscheinlich ist, dafs sie von der Schaukommission zu bestimmten Zeiten festgesetzt wurden. Beiläufig wird in der Fleischerordnung noch bestimmt, dafs Farrenfleisch an einem bestimmten Orte und das Pfund um 1 Heller billiger zu verkaufen sei. In Leipzig sah sich 1469 der Rat infolge der starken Preissteigerung genötigt, eine Taxe einzuführen.[1]) In der Dresdener Fleischtaxe 1597 wird ein Unterschied zwischen gutem und schlechtem Fleisch gemacht: „Rindfleisch des besten sol das Pfundt vmb acht pfennige verkaufft werden, das geringe so wol das Kühefleisch nach Wirderung der vom Rat verordneten Fleischschatzer.“ [2]) Die Fleischerordnung zu Leipzig 1677 setzt den Preis eines Pfundes Fleisch von polnischen, ungarischen und den besten Rindern vom Lande auf 11,

---

[1]) Kind a. a. O. S. 30.

[2]) Fleischerordnung des Rats zu Dresden. 1597.

höchstens 14 Pfennige, das geringe, sowohl Brummer- und Kuhfleisch wird je nach der Beschaffenheit geschätzt. Lendenbraten 6—8 Groschen, Rindszunge 4—6 Groschen. Für Kalbfleisch werden je nach der Jahreszeit verschiedene Preise normiert, während Lammfleisch von Weihnachten bis Johannis ungewogen und nach der Hand verkauft, nach Johannis aber bis Weihnachten dem Schöpsenfleisch gleich gewogen und gegeben werden soll.[1]) Die Landfleischer, welche Ware nach Dresden bringen, müssen sich eine um einen Heller pro Pfund niedrigere Schätzung ihres Fleisches gefallen lassen.[2]) 1789 wird dieser Satz auf einen Pfennig erhöht. Um eine Umgehung der Taxe zu verhindern, wurde der Preis von den Schatzherren auf einer Tafel notiert,[3]) die sichtbar an jede Bank anzubringen war. Das Ablöschen der Taxe von der Tafel war in Zeitz streng verboten.[4])

§ 4. Förderung der Gleichheit und Sorge für wirtschaftliche Selbständigkeit.

Durch dieses Heer von Bestimmungen und Gesetzesparagraphen zieht sich, wie ein roter Faden, das Bestreben des Rats, dem Konsumenten, der allzu leicht Betrügereien ausgesetzt war, gute, gesunde und preiswerte Ware zu sichern. Doch noch ein anderer Zweck stand dem Rate vor Augen, und dieser betraf das Wohl und Wehe des Fleischers. Einem jeden soll sein Ein- und Auskommen gesichert, zugleich jedoch eine Ausbildung des Großbetriebes und die Ansammlung von Reichtümern in den Händen weniger vermieden werden. So erklärt die Rolle der Lüneburger Fleischer: „de knokenhouwere mogen krigen vor ore moyge (Mühe), arbeyt und vorlacht (Auslage) redeliken winst (Gewinn) unde de gemene man ok wes vor syn geld“ und es soll dafür gesorgt werden, daß ein Handwerk „sich einer dester bass erneren möge“ (Straßburger Metzgerordnung).[5]) Um eine Ausbildung des Großbetriebes zu vermeiden, war bestimmt, daß jeder Metzger nur 1 Bank besitzen sollte,[6]) ferner, daß kein Metzger dem anderen Fleisch zum Weitervertrieb abkaufen durfte.[7]) Eine

---

[1]) Fleischerordnung zu Leipzig. 1677.
[2]) Revidierte Fleischerordnung der Stadt Dresden. 1789.
[3]) Fleischerordnung des Rats zu Dresden. 1597; zu Zeitz. 1697.
[4]) Fleischerordnung zu Zeitz. 1697.
[5]) Adler im Handwörterbuch der Staatswissenschaft. 1890. III. S. 547.
[6]) Nürnberger Fleischerordnung. (16. Jahrh.)
[7]) Meister a. a. O. S. 31; Nürnberger Fleischerordnung. Kind a. a. O. S. 30.

Gleichheit in der Gröfse des Betriebes suchte man durch die Festsetzung eines Maximums der vorzunehmenden Schlachtungen zu erreichen. Dafs dies jedoch nicht überall der Fall war, haben wir oben für einige Städte konstatieren können, wo ein jeder Fleischer soviel, wie er glaubte absetzen zu können, schlachten durfte. Diese Durchbrechung des oben ausgesprochenen Prinzips wird vor allem da stattgefunden haben, wo ein besonderer Mangel an Fleisch geherrscht hat. In einigen Städten, die weniger Mangel litten, und in denen die Fleischer einen grofsen Einflufs auf den Rat auszuüben vermochten, finden wir eine Beschränkung in der Gröfse der Schlachtungen. So durften die Danziger Fleischer am Donnerstag nicht mehr als 12 Lydden (d. h. Gliedmafsen) schlachten, deren man 4 auf einen Ochsen, 2 auf ein Schwein und je 1 Glied auf ein Kalb, Schöps und Lamm rechnete.[1]) In Freiburg i. Br. (16. Jahrh.) lautet eine Verordnung: „So zwei Gemeiner bei einander sind, haben sie Macht, alle Tage ein Rind zu metzgern oder aber alle Tage 4 Kälber, dazu am Samstag 8 oder 12 Hämmel und in der Woche alle Tage 8 Hämmel oder aber alle Tage eine Sau und am Samstag 2.“ [2]) Die Zahl der Schlachtungen stand in Leipzig lange Zeit dem Meister frei, allmählich jedoch sieht sich die Zunft genötigt, um der Existenzmöglichkeit eines jeden willen ihren Mitgliedern ein Höchstmafs der Produktionswoche, „den Schlag“, vorzuschreiben. So bestimmen es schon die Artikel von 1662, leider fehlt dort die Zahl. 1710 schlagen die Meister für den Montag 5 „häft“, für Sonnabend 7; 1723 in der Woche 7—10, 1756: 12 Häupter; im 19. Jahrhundert treffen wir ähnliche Beschränkungen nicht mehr. Während der Märkte hatten sie überhaupt nie bestanden.[3]) In der Dresdener Fleischerordnung von 1789 schreibt der Rat vor: „Damit auch die Fleischer sich untereinander selbst durch Überschlachten nicht minieren mögen, so haben selbige im Schlachten folgende Ordnung zu halten, dafs iedem zwar

1. an Kälbern von Johannis bis Lichtmesse jeden Jahres,
2. an Schöpsen, von Weihnachten bis Johannis jeden Jahres,
3. an Schweinen das ganze Jahr hindurch
4. an allen Sorten Vieh zu denen Oster-, Pfingst- und Weihnachtsfeyertagen

soviel als er zu vertreiben gedenket, zu schlachten nachgelassen seyn

---

[1]) Deutsche Fleischerzeitung. 1896. Nr. 56 1. Beil.: „Aus der Geschichte der Danziger Fleischerinnung.

[2]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 92.

[3]) Kind a. a. O. S. 24.

sollen; dahingegen im übrigen die Fleischer beym Schlachten eine durchgehende Gleichheit zu beobachten, und zu dem Ende alle Sonnabend von den Ältesten, wieviel von jeder Sorte Vieh für die bevorstehende Woche zu schlagen seyn dürffe, in Überlegung genommen, und davon den Meistern Anzeige gethan werden soll, da sodann an zu schlachtenden Viehe auf die Neustädter Meister jedesmal ein Drittteil weniger als auf die, welche in der Stadt ihre Bänke haben, zu repartieren." [1])

Diese Beispiele der Bestimmung eines Maximums der Schlachtungen scheinen nur Ausnahmen von der Regel zu bilden, dafs jeder so viel schlachten dürfe, wie er zu verteilen meinte, und sind auch leicht zu erklären. In Danzig beruhte die Ausnahmestellung auf dem Einflufs der dortigen Fleischer, welche sogar Gönner am polnischen Hofe aufzuweisen hatten.[2]) In den anderen angeführten Städten ist das Maximum so hoch angenommen, dafs derartige Betriebe nach heutigen Begriffen mittlere, ja Grofsbetriebe sein würden.

In einem gewissen Gegensatze zu dem allgemeinen Wirtschaftsprinzip jener Zeit stand die Erlaubnis des genossenschaftlichen Einkaufs und Schlachtens, oder richtiger, die Erlaubnis, Kompagniegeschäfte zu treiben. Die Gründe lagen wohl meist in dem Bemühen der Stadtverwaltungen, die Gemeinde mit genügend Fleisch zu versorgen. Einen direkten Anstofs hierzu mag auch die Armut der kleineren Fleischer gegeben haben, welche einzeln nicht die nötigen Mittel zu einem gröfseren Vieheinkauf besafsen. Die Stadt Baden gestattete so 1518, dafs sich die Fleischer untereinander oder mit einem guten Freund oder Bürger assoziierten, „damit der Gemein zu Baden mit gutem Fleisch desto stattlicher Fürsehung beschehe". [3]) Ebenso war in Stendal 1450 (hier auch zum Verkauf von Fleisch), Strafsburg 1435, und Freiburg i. Br. die Assoziation zum Zwecke des Einkaufs gestattet. In letzterer Stadt gab es 1532, also zur Zeit der grofsen Fleischteuerung, unter 25 Fleischereibetrieben 10 Kompagniegeschäfte, unter ihnen mehrere mit 3 Besitzern.[4]) In Leipzig erlaubte der Rat mit Rücksicht auf die geringen Barmittel der armen Meister für Erwerbung kostspieliger Stücke 1442 den Zusammenschlufs für den gemeinsamen Einkauf und die gemeinsame Schlachtung

---

[1]) Dresdener Fleischerordnung. 1789.
[2]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 91.
[3]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 77.
[4]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 87.

der „bekirswyn“ und „rynder“. 1442 besteht die Erlaubnis für je zwei, 1446 für je drei Meister; das Zusammenschlachten findet sich weiter bezeugt aus den Jahren 1662 und 1704.[1]) In Zeitz gestattet der Rat 1697 ebenfalls den Zusammentritt zweier armer Meister, „dieweil die Fleischer hiesiges Orts nicht alle so vermögend oder genugsame Mittel haben, dafs ieder derselben besonders ein gut Stück Vieh zu Behauptung seines Loses einkauffen und auf die Bank schlachten könne“. Dasselbe war auch anderen Meistern während der heifsen Jahreszeit, „zwischen Pfingsten und Laurentii“, erlaubt.[2])

Während der Rat bereitwillig seine Erlaubnis zum gemeinsamen Einkauf gab, war der gemeinsame Verkauf — für Baden haben wir oben eine Ausnahme konstatiert — meist streng verboten. So in Osnabrück,[3]) Leipzig,[4]) Nürnberg,[5]) Wernigerode.[6])

§ 5. Hausschlachtungen.

Das Schlachten des Viehes der Bürger, denen gegenüber die Fleischer beim Viehkauf, wie wir oben gesehen, manche Zurücksetzung sich gefallen lassen mufsten, blieb meist den letzteren vollständig überlassen, und zwar durften diese Schlachtungen in dem Hause des Auftraggebers, nicht im Kuttelhofe, stattfinden.

In Leipzig [7]) bildete sich bald eine besondere Kategorie von Hausschlächtern aus, von denen 1684 aus den Einwohnern neben 11 Handwerksmeistern 5 zum Hausschlachten zugelassen waren. Von Anfang an ist für das Hausschlachten Stücklohn gezahlt worden. So besagt das kölnsche Gewerkstatut von 1331: „Weret ouk dat ymant in synem huse thu schlachten hedde, so schal de kuter em twe ferken vmmesus brugen; vnde weret dat her mer lite en affdun, so schal me em geuen von ysliken ferken, dat sy luttich ader grot, twe pennige vnde schal em dy syden solten vnde thusnyden vnde thu gute maken. Ouk schal me em geuen von eynem rynde vir pennige, von dem hamele eyn penning.“ [8])

---

[1]) Kind a. a. O. S. 20.
[2]) Fleischerordnung zu Zeitz. 1697.
[3]) Adler: Fleischteurungspolitik. S. 86.
[4]) Kind a. a. O. S. 28.
[5]) Nürnberger Fleischerordnung. 16. Jahrh.
[6]) Meister a. a. O. S. 31.
[7]) Kind a. a. O. 34f.
[8]) Fidicin. IV. Teil. S. 12.

In Dresden setzt die Fleischerordnung von 1597 folgende Lohntaxen fest für das Hausschlachten von

1	Rind	4	Groschen
1	Speckschwein	4	"
1	Mittelschwein	3	"
1	„Brueling“	2	"
1	Kalb	1	"
1	Schaf	8	Pfennige

und gebietet zugleich dem Schlächter „sonsten nichts mehr von Würsten oder anderen geben. Und der Schlachter sol das Viehe für oder in der Stadt zu holen schuldig sein“. Bei der weitverbreiteten Züchtung von Vieh durch den Bürger und bei der Gewohnheit, sich für den Winter mit Fleisch reichlich zu versorgen, hat die Hausschlachtung in damaliger Zeit eine weit gröfsere Bedeutung gehabt als in der Gegenwart.

B. Übergang zur Gegenwart.

§ 6. Einführung der Gewerbefreiheit.

So finden wir im Mittelalter bis zum Ende des 18. Jahrhunderts in Deutschland eine bunte Musterkarte von Metzgerordnungen, welche bei der Kleinstaaterei der damaligen Zeit leicht erklärlich ist. Sie gehen, wie schon oben erwähnt, einerseits darauf aus, dem Konsumenten preiswürdige Ware zu sichern, andererseits, jedem Meister seine behäbige Existenz zu garantieren. Doch auch in unserem Gewerbe zeigten sich schon frühzeitig die sich gegenüberstehenden Interessen von Konsumenten und Produzenten. Mit Verfall der Zünfte tritt immer mehr und mehr das Bestreben hervor, einem kleinen Kreise von Meistern ohne Rücksicht auf das Wohl der Allgemeinheit und oft auf deren Kosten das Gewerbemonopol zu sichern und ihnen eine möglichst günstige ökonomische Lage zu verschaffen. Es kann kaum bestritten werden, dafs die Reglementierung, welche sich gegen die überall auftretenden Mifsstände richtete, manches Gute bewirkt und eine gröfsere Ausartung hier und da verhindert hat, doch ihren Zweck hat sie nicht erreicht.

Die Gewerbefreiheit räumte mit diesem bunten Bilde auf. So beseitigte die Verordnung vom 24. Oktober 1808 in den Provinzen Ost-, Westpreufsen und Littauen den Zunftzwang, das Verkaufs-

monopol und die Viktualientaxen. § 1 lautet: Die Bäcker- und Schlächterzünfte bleiben zwar als Gewerkschaften bestehen und behalten ihr Grundeigentum zur ungestörten Benutzung. Es hängt jedoch von der freien Willkür eines jeden Gewerksgenossen ab, ob er Mitglied des Gewerks bleiben oder sein Gewerbe ohne Verbindung mit demselben, unter den Bestimmungen des § 4 seqq. betreiben will.

§ 6. Jeder Konzessionierte kann die nötigen Gehilfen und Lehrlinge bei seinem Gewerbe ganz nach seinem Willen annehmen.

§ 8. Jedermann ohne Ausnahme erhält die Erlaubnis, vom platten Lande und aus anderen Städten alle Gattungen von Brot, Fleisch und Lebensmitteln in die Städte einzuführen, auf den öffentlichen Märkten und in den Häusern feil zu bieten, auch Niederlagen einzurichten und in selbigen feil zu stellen.

§ 10. Bei der verstatteten Gewerbefreiheit hört die Verbindlichkeit der Bäcker- und Schlächtergewerke auf, täglich frisches Brot und Fleisch zum Verkaufe zu stellen.

§ 11. Bis zum letzten Dezember d. J. bleiben die angeordneten Viktualien-Taxen bestehen und mufs sich jeder einheimische und fremde Verkäufer nach denselben, bei Vermeidung gesetzlicher Ahndung, achten. Mit dem 1. Januar 1809 sollen aber keine Taxen weiter gefertigt werden.[1])

Durch das Gewerbesteueredikt vom 2. November 1810 wurde für ganz Preufsen eine allgemeine Gewerbefreiheit proklamiert und das Edikt vom 7. September 1811 hob alle polizeilichen Taxen für Lebensmittel auf.

Diese Edikte sprengten die Fesseln des Zunftzwanges und überliefsen es einem jeden, sein Gewerbe innerhalb eines Zunftverbandes oder als Unzünftiger auszuüben. Von jetzt ab konnte ein jeder gegen Lösung eines Gewerbescheines ohne irgend welche gesetzliche Hindernisse, ohne Meisterprüfung und Befähigungsnachweis das Fleischergewerbe betreiben. Ebenso war jetzt den Unzünftigen das Recht erteilt, Lehrlinge und Gesellen zu halten. In den anderen deutschen Staaten wurden erst in den 60er Jahren neue freiheitliche, den bisherigen Rechtszustand fast überall fundamental ändernde Gewerbegesetze erlassen.

Nach Einführung der Gewerbefreiheit zeigten sich zwar auch im Fleischergewerbe bald mannigfache Veränderungen, da die Bedingungen und die Grundlagen zur Ausübung des Gewerbes umgestaltet wurden,

---

[1]) Rohrscheidt: Vom Zunftzwang zur Gewerbefreiheit. Berlin 1898. S. 303 f.

doch derartige grofse Umwälzungen, wie sie bei vielen anderen Handwerken vor sich gingen, konnten bei den einmal gegebenen Verhältnissen der Fleischproduktion und des Fleischkonsums nicht eintreten. Die Möglichkeit der leichteren Etablierung infolge des Wegfalls der Meisterprüfung und der Ersparung der ziemlich bedeutenden Eintrittsgelder reizten anfangs nur wenig zur Eröffnung neuer Fleischereien. So ist auch die Zahl der Meister im Verhältnis zur Zahl der Einwohner ziemlich stabil geblieben. In Berlin (s. Tabelle I) entfällt 1813, also kurz nach Einführung der Gewerbefreiheit, ein Selbständiger auf 1021 Einwohner, was eine geringe Abnahme gegen

Tabelle I.[1])

Jahr	Selbständige	Abhängige	Selbstthätige	1 Selbständiger beschäftigt Abhängige	1 Selbständiger entfällt auf Einwohner	1 Selbstthätiger entf. auf Einwohner	Einwohner
1755	211	206	417	0,98	601	304	126 811
1765	197	177	374	0,90	636	335	125 292
1784	199	205	404	1,03	729	359	145 071
1801	217	252	469	1,16	814	377	176 709
1810	135	200	335	1,48	1207	487	162 971
1813	175	218	393	1,24	1021	454	178 641
1816	187	272	459	1,45	1057	431	197 717
1819	197	353	550	1,79	1021	366	201 138
1822	227	370	597	1,63	921	350	209 146
1825	213	408	621	1,91	1033	355	220 277
1828	240	442	662	1,84	987	356	236 830
1831	220	418	638	1,90	1130	390	248 682
1834	253	486	739	1,92	1040	359	265 122
1837	269	528	797	1,96	1092	356	283 722
1840	293	554	847	1,89	1122	388	328 692
1843	308	617	925	2,00	1137	379	350 311
1846	362	693	1055	1,91	1117	383	404 451
1849	386	693	1079	1,76	1098	393	423 902
1852	428	786	1214	1,83	1011	356	432 720
1855	409	716	1125	1,75	1076	391	440 122
1858	479	831	1310	1,73	957	350	458 637
1861	617	995	1612	1,61	890	340	547 571
1867	911	1640	2551	1,80	771	271	702 437
1871	1004	2235	3239	2,22	823	255	826 341
1875	1177	2631	3808	2,24	808	254	986 858
1880	1302	3618	5120	2,40	817	227	1 116 817
1882	1522	3867	5389	2,54	857	215	1 158 080
1885	1635	4360	5995	2,66	767	219	1 315 664
1890	2032	5586	7618	2,48	777	207	1 578 517
1895	2486	6162	8648	2,74	810	194	1 660 899

[1]) Berliner Volkszählungen der betr. Jahre.

1810 bedeutet. Nach 4 Jahrzehnten hat sich das Verhältnis noch nicht verschlimmert, ja periodenweise selbst verbessert, so kommen noch 1855 auf 1 selbständigen Fleischer 1076 Einwohner. Der Rückgang in den 40er und Anfang der 50er Jahre wird wohl auf die Beschränkungen des Handwerksbetriebes durch die Gesetzgebung jener Zeit zurückzuführen sein. Die Gewerbeordnung vom Jahre 1845 machte das Recht der Lehrlingshaltung von der Beibringung einer Meisterprüfung abhängig, während die Verordnung vom 9. Februar 1849 den Nachweis der Befähigung als Vorbedingung für den selbständigen Gewerbebetrieb einführte. In den 60er Jahren bis zur Gegenwart weicht die Zahl der Einwohner, welche auf einen Betrieb entfällt, nicht bedeutend von 800 ab. Überblickt man das ganze 19. Jahrhundert, so ist kaum eine Veränderung in dem Verhältnis zu erblicken. Während 1801 1 Betrieb auf 814 Einwohner entfällt, sinkt diese Ziffer 1895 auf 810, es kommen also 1895 auf die gleiche Zahl Einwohner nur 0,5 % Fleischer mehr als 1801.

Für ganz Preufsen (Tabelle II) läfst sich sogar für die Jahre 1816—1861 eine Zunahme der Einwohner auf 1 Betrieb konstatieren.

Tabelle II.

Anzahl der Fleischer in Preufsen 1816—61. Schmoller: Zur Geschichte des deutschen Kleingewerbes im 19. Jahrh. S. 426.

Jahr	Meister	Gehilfen	Meister und Gehilfen zusammen	Auf 100 Meister kommen Gehilfen	Auf 1 Gewerbetreibenden kommen Einwohner
1816	13 367	4754	18 121	36	574
1822	14 871	4846	19 716	33	594
1825	15 163	5257	20 420	35	603
1828	15 654	5344	20 998	34	609
1831	15 367	5350	20 717	35	632
1834	16 095	6021	22 116	37	613
1837	16 853	6987	23 840	41	594
1840	17 754	7796	25 550	44	587
1843	18 399	8173	26 572	44	585
1846	19 396	9090	28 486	46	568
1849	18 372	9397	27 769	51	588
1852	19 970	10 040	30 919	55	548
1855	19 318	10 255	29 573	53	581
1858	20 900	11 892	32 792	57	525
1861	21 566	13 387	34 953	62	529
Zunahme 1816/61	100: 161,3	100: 281,6	100: 192,9	100: 172,2	100: 108,5

1816 betrug die Zahl der Meister 13 367, das sind 778 Personen auf 1 Betrieb. 1861 sind 21 566 Meister vorhanden oder 857 Einwohner auf 1 Fleischerei. Dies Bild ändert sich jedoch bedeutend, wenn man das Verhältnis der Anzahl der in der Fleischerei Erwerbsthätigen zur Anzahl der Einwohner ins Auge faſst. Überall ist ein, wenn auch geringer Fortschritt zu gröſseren Betrieben vorhanden, es überwiegen jedoch immer noch die kleineren Meister.

Gehen wir zunächst wieder auf Berlin ein (s. Tab. I). Hier steigt die Zahl der Abhängigen ziemlich stetig von 206 im Jahre 1755 auf 995 im Jahre 1861 und auf 6162 im Jahre 1895. Während im erstgenannten Jahre 1 Selbständiger nur 0,98 Abhängige beschäftigt, steigt diese Zahl 1861 auf 1,61 und erreicht die Höhe von 2,48 im Jahre 1895, nachdem sie am höchsten 1882, 1885 und 1890 auf 2, 54 bezw. 2,66 und 2,74 gestanden hatte. In Beziehung zur Gröſse der Bevölkerung gesetzt, ergiebt sich für die Gegenwart ein wesentlich ungünstigeres Verhältnis als am Ende des 18. Jahrhunderts. Während 1755 auf 1 Selbstthätigen 304 Einwohner entfallen, kommen deren 1895 nur 194 auf 1 Selbstthätigen. Der Höhepunkt war im Jahre 1810 mit 487 Personen erreicht, bis wohin die Einwohnerzahl zunahm, um dann wieder stetig abzunehmen.

Etwas günstiger gestalten sich zahlenmäſsig die Verhältnisse, wenn man ganz Preuſsen ins Auge faſst (s. Tab. II). Obwohl die Zahl der Gehilfen in den Jahren 1816/61 von 18 121 auf 34 953, d. h. also um 181,6 % steigt und 1861 auf 1 Meister 62 Gehilfen gegenüber 36 im Jahre 1816 entfallen, verschiebt sich doch das Verhältnis zwischen den Gewerbetreibenden und der Einwohnerzahl nicht so ungünstig wie in Berlin. Es kommen in der ganzen Monarchie 1861 nur 8,5 % Fleischer mehr auf dieselbe Anzahl Einwohner als 1816.[1])

Was das Fleischergewerbe in den anderen deutschen Staaten anbelangt, so zeigt sich hier gröſstenteils um die Mitte des 19. Jahrhunderts ein wenig erfreuliches Bild. Aus dem Rückgang der Zahl der Meister bezw. aus der Verengerung des Einwohnerkreises, auf den 1 Gewerbebetrieb entfiel, ist auf ein Darniederliegen unseres Handwerks zu schlieſsen. So scheint vor allem in Baden eine Anzahl Handwerksmeister zu Grunde gegangen zu sein. Es existierten in diesem Lande, während die Bevölkerung so ziemlich dieselbe blieb,

---

[1]) Auf die weitere Entwicklung im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts werden wir weiter unten zurückkommen.

1847: 2470 Metzgermeister (die Anzahl der Gehilfen fehlt für 1847), 1861: 1850 Meister mit 1226 Gehilfen, sodafs eine Abnahme von 620 zu verzeichnen ist.[1]) Nicht viel besser scheint die Lage der Metzger in Sachsen gewesen zu sein. In den Angaben von Schmoller fehlt leider die Zahl der Gehilfen und Lehrlinge; es ist aber kaum wahrscheinlich, dafs sie in dem Mafse zugenommen hat, um das Defizit der Meisterzahlen auszugleichen. Es existierten 1836 in Sachsen [2]) 5158 Fleischer und Hausschlächter, das sind 31,22 auf 10000 Einwohner und 1849: 3569 oder 18,84 auf 10000 Einwohner. Wie in Baden und Sachsen, so ging auch in Württemberg die Anzahl der Meister um die Mitte des 19. Jahrhunderts, wenn auch nicht in dem Mafse wie in ersterem Lande, zurück. Sie betrug in den Jahren 1835—1836, 1852 und 1861: 5425, bezw. 4785 und 4438. Zieht man die Anzahl der Gehilfen und Lehrlinge in Betracht, so ist 1861 gegenüber 1852 ein geringer Fortschritt zu verzeichnen. Die Gesamtzahl der Meister, Gehilfen und Lehrlinge war nämlich 1835—1836: 6287; 1852: 6152 und 1861: 6374.[3]) In Bayern zeigen die absoluten Zahlen einen ziemlich klaren Fortschritt. Während die Zahl der Meister 1847: 8880 betrug, stieg sie 1861 auf 9489; in diesen 14 Jahren wuchs sie schneller an als die Bevölkerung, denn während erstere um 6,8 % zunahm, stieg die Bevölkerung nur um 4,7 %, und so entfallen 1847: 507 Einwohner auf einen Betrieb, 1861 dagegen nur 493. Im Gegensatz zu dem Anwachsen der Meisterzahlen steht das Fallen der Gehilfenzahlen, welche von 5447 im Jahre 1847 auf 5275 im Jahre 1861 zurückging. „Das beweist, dafs der Hauptübelstand nicht in der Erschwerung des Meisterwerdens lag, sonst hätten die Gehilfen doch eher wachsen müssen; aber es beweist, dafs die Zunftverfassung viele halbbeschäftigte Handwerker hält, die allerdings besser unter dem Sturmwind freier Konkurrenz vollends ganz beseitigt wurden.“ [4])

§ 7. Eingetretene Veränderungen.

Aus den oben angeführten Beispielen ist der wohl berechtigte Schlufs zu ziehen, dafs in Preufsen unter der Einwirkung der Ge-

---

[1]) Schmoller: Zur Geschichte des deutschen Kleingewerbes im 19. Jahrhundert. 1870. S. 105.

[2]) Schmoller a. a. O. S. 143.

[3]) Schmoller a. a. O. S. 111.

[4]) Schmoller a. a. O. S. 128.

werbefreiheit sich die Verhältnisse gesünder gestalteten als in den anderen Ländern, in denen dieselbe erst später eingeführt wurde. In diesem Staate allein zeigt sich ein steter Fortschritt in der Zahl der Meister und noch mehr in der der Hilfskräfte, ohne daſs jedoch ein Übergang zum Groſsbetrieb und eine Verdrängung der kleineren Betriebe sich bemerkbar machte. Wie sich die Gröſse der Fleischereien nicht wesentlich geändert hat, so sind auch in der Technik im Laufe des 19. Jahrhunderts keine groſsen Umwälzungen vor sich gegangen. Wohl existieren in einigen groſsen Städten groſse Pökel- und Räucherungsanstalten mit mehr fabrikmäſsigem Betriebe, wohl wendet man in den kleineren und gröſseren Wurstfabriken ausreichende, mit elementarer Kraft getriebene Maschinen zum Zerschneiden und Zerkleinern des Fleisches und zur weiteren Herstellung der Wurst an, doch die wichtigsten Thätigkeiten, das Töten, Abhäuten und Zerlegen der Tiere ist der manuellen Fertigkeit verblieben. Das Fleischergewerbe hat wohl wie kein anderes seinen handwerksmäſsigen Charakter bewahrt. Oben erwähnte Anwendung der Maschinen richtet sich nur auf einen Teil des Schlächtereibetriebes, auf die Herstellung von Dauerwaren, vor allem der Wurst. Ein groſser Fortschritt hierin, besonders was die Mannigfaltigkeit und Schmackhaftigkeit der einzelnen Wurstarten anbetrifft, ist unverkennbar. Es kommt nicht mehr darauf an, den einfachen Ansprüchen einer halb bäuerischen Bevölkerung gemäſs eine derbe und kräftige Ware zu bieten, sondern es tritt jetzt mehr und mehr das Bestreben hervor, den raffinierten Geschmacksrichtungen Genüge zu thun und dem verwöhnten Gaumen und Auge der Städter neue Nahrung zu geben. Ferner hat sich in den gröſseren Städten eine gewisse Arbeitsteilung zwischen Schlächtern und Detailverkäufern, bei denen das Ladengeschäft die Hauptsache ist, herausgebildet. Während erstere nur die Schlachtung der Tiere übernehmen, und sie entweder ganz oder in gröſseren Stücken an die Ladenfleischer absetzen, besorgen diese die weitere Teilung zum Zwecke des Detailverkaufs und die fernere Verarbeitung. Diese Arbeitsteilung ist in der Hauptsache auf die öffentlichen Schlachthäuser zurückzuführen, die jetzt in allen gröſseren Gemeinden errichtet werden und wesentliche Veränderungen in den Gewerbeverhältnissen herheiführen. In der Art des Verkaufs sind ebenfalls Änderungen eingetreten. Wie wir oben sehen, war derselbe nur in den Fleischbänken, also meist auf dem Markte, gestattet, während er in den Häusern streng verboten war. In der Nähe der Bänke werden sich die Betriebsstätten der Fleischer be-

funden haben, worauf noch die Strafsenbenennungen „Fleischergasse", „Fleischerstrafse" hinzuweisen scheinen. Mit der Vergröfserung der Städte wurde die Unbequemlichkeit dieser Absatzweise immer mehr fühlbar, sodafs sich einzelne Fleischer auch entfernt vom Markte, in der ganzen Stadt zerstreut niederliefsen. Die Gewerbefreiheit brach ebenfalls mit dem alten Systeme. Der Verkauf in den Bänken hörte, wenigstens für diejenigen Betriebe, welche die grofse Entfernung des Verkaufslokales von der Werkstatt recht störend empfanden, allmählich auf und machte dem Verkauf in den Läden Platz. Diese entsprachen dem örtlichen Bedarfe und waren sowohl für den Fleischer als auch für die umliegenden Bewohner wegen der gröfseren Nähe des Verkaufslokales von gröfstem Vorteil. Dafs sie in der ersten Zeit ihres Aufkommens primitivster Natur waren, ist leicht denkbar. Sie konnten sich nicht im geringsten mit den oft komfortablen Einrichtungen der Gegenwart messen. Oft genügte früher ein Schiebefenster, durch welches hinaus den Kunden die begehrte Ware gereicht wurde. Doch suchte man allmählich den weiten, offenen und freundlichen Läden der Kaufleute nachzueifern. Für den Verkauf entstanden bald eigene Räume, welche mehr und mehr ausgestattet wurden. Heutzutage weist jeder Fleischerladen einen meist mit Steinplatten belegten langen Tisch auf, der mit den erdenklichsten Fleischwaren bedeckt ist. Zum Abwägen derselben stehen gewöhnlich 2 Wagen, eine für kleinere, die andere für gröfsere Quantitäten, bereit. An den gröfstenteils mit schönen Fliefsen bedeckten Wänden hängen an eisernen Haken Fleischstücke von jeder Gröfse zur Auswahl, und in dem schön ausgestatteten geräumigen Ladenfenster bieten sich dem Beschauer die Künste des modernen Fleischergewerbes in allen Formen dar. Durch geschmackvolle Aufstellung von präparirten Schweineköpfen, Schinken und durch Zusammenstellung von Würsten und anderen Waren zu den verschiedensten Bildern sucht man die Aufmerksamkeit des Publikums zu erregen und die Kauflust zu fördern. Je gröfser und feiner die Ausstattung der Läden ist, um so reicher gestaltet sich auch die Auswahl an bereits genufsfähigen Artikeln. Während die kleineren Läden auch heute noch die gewöhnlichen 4 Arten Fleisch, Rind- und Schweinefleisch auch gewiegt, daneben die gangbaren Wurstarten wie Blut- und Leberwurst, Knack- und Sülzwurst, meist auch Qualitätsware, wie Salami-, Cervelat- und Mettwurst zur Auswahl stellen, bietet ein feineres Geschäft eine reiche Musterkarte der verschiedensten Qualitäten von Fleisch und Fleischwaren dar.

Neben den Bezug der gewünschten Waren aus den Läden ist in den meisten Städten den Hausfrauen die Gelegenheit geboten, ihren Bedarf auf wöchentlich 1-, 2- oder 3mal stattfindenden Märkten zu decken. In den grofsen Städten sind auch diese aus sanitären und ästhetischen Gesichtspunkten beseitigt und haben grofsen, gegen Wind, Staub und Unwetter geschützten Markthallen Platz machen müssen.

Wenig Veränderungen sind in der Art des Viehkaufes eingetreten. Nach wie vor geht der Fleischer — ausgenommen in grofsen Städten, wo regelmäfsige Viehmärkte stattfinden — auf das Land, um sich die nötigen Stücke auszusuchen. Die Verbesserung der Verkehrsmittel, besonders die Erbauung der Eisenbahnen, ermöglichte ihm, seinen Geschäftskreis wesentlich auszudehnen. Er kennt die einzelnen Landwirte in der umliegenden Landschaft; er weifs, was sie füttern, woraus er wieder auf die Qualität des Fleisches zu schliefsen vermag. So entwickeln sich oft Geschäftsverbindungen, die sich vom Grofsvater auf den Vater und Sohn vererben. Je nach den Verhältnissen findet ein Einkauf aus erster Hand statt oder es tritt, wenn die Umgegend den Bedarf nicht zu decken vermag, der Zwischenhändler ein. Je gröfser die Städte werden, umsomehr breitet sich der Zwischenhandel aus. Dazu tritt noch folgendes Moment. Wie wir sehen, trieben die Bürger in den Städten eine ausgedehnte Viehzucht, um sowohl ihren Bedarf an Fleisch aus eigenen Beständen decken zu können, als auch um durch Verkauf an die Metzger einige Geschäfte zu machen. Dasselbe galt auch von den Fleischern, welche selbst Landwirtschaft trieben und einen Teil ihres Viehes selbst produzierten. Dazu besafsen sie grofse Stallungen zur Unterbringung ihrer Schafherden und Weideochsen, welche sie immer auf Vorrat einkauften. Doch mehr und mehr trat diese landwirtschaftliche Betriebsweise, die für die Städte des Mittelalters charakteristisch ist, zurück, und das Gewerbe und die Industrie traten allmählich in ihr Recht. Die Mieten für die Stallungen stiegen so hoch, dafs sich die Haltung von Vieh auf Vorrat nicht mehr rentierte, auch hatte diese durch die Ablösung der Hutungsbefugnisse einen Stofs erhalten. So erschlofs sich dem Händler ein grofses Wirkungsgebiet, an das sich die Fleischer umsomehr wandten, als es der Umgegend einer gröfseren Stadt immer schwieriger wurde, den Bedarf zu decken. Ist freilich ein an grofsen Viehbeständen reich gesegnetes Hinterland vorhanden, so wird sich der Einkauf aus erster Hand nicht so leicht verdrängen lassen. Man denke an die Hallenser Verhältnisse. Hier hat sich ein Viehmarkt und ein gesunder Zwischenhandel noch nicht in dem

Maſse entwickeln können, wie man für die Grösse der Stadt annehmen sollte. Anders gestalteten sich die Verhältnisse für Berlin, Hamburg, Frankfurt a. M. u. a. Städte. Hier ist schon lange an Stelle des direkten Einkaufs vollständig der Zwischenhandel getreten, welcher auch vollkommen seine Berechtigung hat. Wir werden später wieder darauf zurückkommen.

C. Das moderne Fleischergewerbe.

§ 8. Ausdehnung des Gewerbes in Deutschland und den einzelnen Bundesstaaten.

Das Fleischergewerbe versorgt uns mit einem der wichtigsten Lebensmittel, mit Fleisch. Bei der groſsen Masse, in der dasselbe konsumiert wird, hat das Gewerbe naturgemäſs eine hohe volkswirtschaftliche Bedeutung.

Sie wird besonders durch die Anzahl der Betriebe und der darin beschäftigten Personen gekennzeichnet. Nach der Gewerbezählung vom Jahre 1882 waren von 3 609 801 Gewerbebetrieben des Deutschen Reiches 81 713 oder 2,24 % Fleischereibetriebe und von den 3 005 457 Hauptbetrieben deren 62 747 oder 2,09 %. Von den sämtlichen 7 459 226 gewerbethätigen Personen waren 123 743 oder 1,66 % hauptberuflich in der Fleischerei thätig. Die neue gewerbestatistische Aufnahme von 1895 zeigt folgendes Bild über unser Gewerbe. Ihm sind von den 3 658 088 Gewerbebetrieben 92 873 oder 2,53 % gewidmet und von den 3 144 977 Hauptbetrieben 74 163 oder 2,35 %. Die Zahl der gewerbethätigen Personen überhaupt beträgt 10 269 269; davon kommen auf die Fleischerei im Hauptberuf 178 873 oder 1,74 %. Es ist somit überall eine geringe Zunahme zu verzeichnen. Wenn man die einzelnen Berufsarten nach der Zahl der Erwerbsthätigenordnet, so nimmt die Fleischerei unter den 208 Berufsarten, wie sie die Statistik aufstellt, im Jahre 1895 die 26. Stelle, nach der Zahl der Erwerbsthätigen, Dienenden und Angehörigen geordnet, die 23. Stelle ein.[1]) Die Zahl der unter die letzteren 3 Kategorien fallenden Gewerbetreibenden beträgt zusammen 424 245, das sind 8,2 pro Mille der Bevölkerung. Gegenüber 1882 hat sie eine Zunahme von 75 681 oder 21,7 % er-

[1]) Stat. des deutschen Reichs N. F. 119.

fahren.[1]) Auf die einzelnen Ortsgröfsenklassen verteilen sich die in unserem Gewerbe Erwerbsthätigen, Dienenden und Angehörigen wie folgt: es kommen von 1000 Einwohnern auf die Grofsstädte 11,3, auf die Mittelstädte 12,1, die Kleinstädte 12,6, die Landstädte ebenfalls 12,6 und auf das platte Land 4,3 Personen, welche der Fleischerei angehören.[2])

Die Verteilung der Betriebe in den beiden Jahren 1882 und 1895 über die einzelnen Staaten des Deutschen Reichs wird durch die

Tabelle III.

Verteilung der Betriebe auf die einzelnen Bundesstaaten 1882 u. 1895.

Statistik des deutschen Reiches N. F. 7 I 2 u. N. F. 114.

Staaten	Gesamtzahl der Betriebe		Davon Hauptbetriebe		In den Hauptbetrieben beschäftigte Personen. männlich		weiblich		zusammen	
	1882	1895	1882	1895	1882	1895	1882	1895	1882	1895
Preufsen	43 288	51 285	35 762	43 756	68 106	88 592	4148	16 961	72 254	105 553
Bayern	13 420	13 351	8383	8638	13 949	15 897	993	3226	14 942	19 123
Sachsen	5780	7131	4569	5880	8789	11 725	645	5088	9434	16 813
Württemberg	4704	4699	3370	3234	5595	6023	152	920	5747	6943
Baden	2610	2970	1887	2195	3513	4275	137	1349	3650	5624
Hessen	2322	2462	1731	2055	3048	4024	107	624	3155	4648
Mecklb.-Schw.	973	1080	945	1052	1552	1780	40	110	1592	1890
Sachs.-Weimar	822	888	487	551	886	1090	25	222	891	1312
Mecklb.-Strelitz	164	194	158	180	267	301	2	19	269	320
Oldenburg	564	606	394	417	634	731	13	56	647	788
Baunschweig	1106	1288	521	736	1112	1627	65	325	1177	1952
Sa.-Meiningen	525	429	295	343	529	608	39	103	568	711
Sachs.-Altenbg.	366	429	233	324	423	735	34	102	457	837
Sa.-Cob.-Cotha	466	504	289	290	623	681	38	158	661	839
Anhalt	512	688	300	463	546	789	29	196	575	985
Schw.-Sondersh.	205	212	121	133	205	227	10	51	215	280
Schw.-Rudolst	191	202	116	138	202	247	4	43	206	290
Waldeck	86	87	70	64	130	139	9	17	139	156
Reufs ä. L-	135	179	103	139	198	230	7	43	205	273
Reufs j. L.	267	316	191	234	320	415	10	91	330	506
Schaumb.-Lippe	63	98	45	63	88	107	4	9	92	116
Lippe	285	201	142	118	225	205	5	38	230	243
Lübeck	142	196	135	169	272	342	23	70	295	412
Bremen	259	306	234	282	582	660	25	142	607	802
Hamburg	571	909	553	885	1947	2544	82	468	2029	3012
Elsafs-Lothr.	1887	2063	1712	1824	3062	3566	314	879	3376	4445
Deutsch. Reich	81 713	92 873	62 747	74 163	116 783	147 563	6960	31 310	123 743	178 873

[1]) Stat. des deutschen Reichs N. F. 119.

[2]) Stat. des deutschen Reichs N. F. 111.

Tabelle III anschaulich gemacht. Hiernach ist für Bayern, Württemberg und Lippe eine Abnahme in der Gesamtzahl derselben zu verzeichnen. Während jedoch in ersterem Lande dieses Minus auf die Nebenbetriebe entfällt, die Zahl der Hauptbetriebe aber gewachsen ist, ist auch in den beiden letzteren Staaten die Anzahl der Hauptbetriebe im Sinken begriffen, was ebenfalls für Waldeck zu konstatieren ist. Alle 4 Länder weisen dagegen eine Zunahme der in den Hauptbetrieben beschäftigten Personen auf.

Das Verhältnis der Hauptbetriebe zu den Nebenbetrieben ist aus Tabelle IV [1]) ersichtlich.

Gegenüber 1882 sind demnach die Hauptbetriebe um 11416 oder 18,2 % gestiegen, während die Nebenbetriebe um 256 oder 1,3 % gefallen sind, die Anzahl der Personen hat enorm, um 45,2 % zugenommen.

Die hauptberuflich Erwerbsthätigen mit Nebenberuf verteilen sich auf die betreffenden Jahre wie folgt [2]):

Tabelle V.

	Erwerbsthätige, welche zu ihrem Hauptberuf noch Nebenberuf haben		Von 1000 Erwerbsthätigen im Hauptberuf haben Nebenerwerb			Von 1000 Haupt- und Nebenberufsfällen sind Nebenberufe	
	1895	1882	1895	1882	insbes. in der Landw. 1895 [1])	1895	1882
a	30 114	32 644	434,7	538,4	382,3	258,8	262,3
b	132	68	114,0	151,1	79,4	31,0	70,2
c	7432	7715	70,0	110,9	57,1	125,0	50,3
Summe	37 678	49 427	213,3	309,5	184,7	182,4	162,1

(a) selbständige, auch leitende Beamte und sonstige Geschäftsleiter; b) angestellte, nicht leitende Beamte, überhaupt das wissenschaftlich, technisch oder kaufmännisch gebildete Rechnungs- und Bureaupersonal; c) Arbeiter — alle nicht unter a und b beschäftigte Erwerbsthätige —.)

Die Anzahl der Erwerbsthätigen, welche zu ihrem Hauptberufe noch Nebenberuf haben, ist somit erheblich in den Kategorien a und c zurückgegangen und zwar um 8,4 resp. 3,8 %. Die Thätigkeit kon-

[1]) Statistik des deutschen Reichs N. F. 119.
[2]) Statistik des deutschen Reichs N. F. 111.

Tabelle IV.

1895				Zu- oder Abnahme (—) gegen 1882								1895		1882	
Gewerbebetrieb im ganzen	davon sind		Gewerbethätige Personen	absolut				%				sind von 100 Betr. überhaupt			
	Haupt- betriebe	Neben- betriebe		Betriebe im ganzen	Hauptbetriebe	Nebenbetriebe	Personen	Betriebe im ganz.	Hauptbetriebe	Nebenbetriebe	Personen	Hpt- Betriebe	Neb.- Betriebe	Haupt- Betrieb	Neben- Betrieb
92 873	74 163	18 710	178 873	11 160	11 416	—256	55 662	13,7	18,2	—1,3	45,2	79,9	20,1	76,8	23,2

Tabelle VI.

	Gemeinden mit 100 000 und mehr Einwohnern				Gemeinden mit 20 000—100 000 Einwohner				Gemeinden mit 5000—20 000 Einwohner				Gemeinden mit 2000—5000 Einwohner				Gemeinden mit weniger als 2000 Einwohner			
	a	b	c	Sa	a	b	c	Sa	a	b	c	Sa	a	b	c	Sa	a	b	c	Sa
Von den hauptberuflich Erwerbsthätigen haben Nebenberuf . . . Personen	318	11	134	463	1296	23	274	1593	5379	45	1188	6612	8308	34	1948	10 290	14 813	19	3888	18 720
Als Nebenberuf über das Fleischergewerbe aus . . . Personen	183	4	2711	2898	420	13	1650	2083	1305	12	2843	4160	2851	5	2439	5295	19 428	3	5535	24 966

zentriert sich demnach bei den selbständigen Gewerbetreibenden immer mehr auf ihren eigentlichen Beruf, das Gewerbe ernährt 1895 besser seinen Mann als 1882. So ist eine Gesundung der Verhältnisse nicht zu verkennen. Trotzdem ist die Anzahl der Erwerbsthätigen, welche neben ihrem Hauptberuf noch auf einen Nebenberuf angewiesen sind, eine ziemlich grofse. Anders liegen die Verhältnisse bei dem abhängigen Beamtenpersonal (Kategorie b). Absolut ist dieses von 426 im Jahre 1882 auf 1268, also um rund 300 % angewachsen und die Anzahl dieser Erwerbsthätigen, die zu ihrem Hauptberuf noch Nebenberuf haben, ist von 68 auf 132, also fast um 200 % gestiegen. Aus den Zahlen ist ein allmählicher Übergang von dem rein technischen zum kaufmännischen Betrieb zu entnehmen. Die grofse Anzahl der nebenberuflich Thätigen erklärt sich daraus, dafs manche Fleischereien einen Buchhalter oder sonstiges kaufmännisch gebildetes Personal nicht vollständig ausnutzen können, sondern es nur regelmässig zur Buchführung heranziehen. Wie die Tabelle zeigt, macht die Landwirtschaft einen grossen Teil des Nebenerwerbs aus. Über 50 % üben sie nebenher aus.

Eine noch grössere Anzahl Personen sind in unserem Gewerbe noch nebenberuflich beschäftigt. In Deutschland waren dies 1895: 39402 gegenüber den 37678 Gewerbetreibenden, welche neben ihrem Hauptberuf noch nebenberuflich in dem Fleischergewerbe thätig waren. Nebensächlich waren von den 39402 Personen thätig in Kategorie a 24187, in Kategorie c 15178 Personen (der Rest — 37 — entfällt auf die Kategorie c). Von 100 hauptsächlich oder blofs nebensächlich in der Fleischerei thätigen Personen üben dieselben nur nebenher 25,9 bezw. 12,5 aus.[1])

Die durch die Statistik ermittelte Ausdehnung des Nebenerwerbs dürfte natürlich trotz aller Sorgfalt, die bei der Erhebung angewandt wurde, immer noch hinter der Wirklichkeit zurückbleiben. Für denjenigen, der mehrere Beschäftigungen treibt, lässt sich nicht immer mit Sicherheit entscheiden, welche davon den Hauptberuf bildet; insbesondere wird die im Geschäft oder Betrieb des Haushaltungsvorstands bethätigte Mithilfe der Hausfrau und anderer Familienangehörigen verschiedentlich angesehen, teils als Nebenerwerb, teils als selbstverständlich mit der Stellung im Haushalte verbunden.

Wie schon oben erwähnt, wird der Nebenberuf hauptsächlich in der Landwirtschaft ausgeübt, die betreffenden Personen werden dem-

---

[1]) Statistik des deutschen Reichs N. F. 111.

nach in landwirtschaftlichen Gegenden und in kleinen Orten zu finden sein. Tabelle[1]) VI S. 42 bestätigt diese Behauptung.

Die Zahl sowohl der in unserem Gewerbe hauptberuflich Erwerbsthätigen mit Nebenerwerb als auch die der nebenberuflich in der Fleischerei Beschäftigten nimmt umsomehr zu, als die Gemeinden an Bewohnern abnehmen. Das platte Land weist 18720 hauptberuflich Beschäftigte mit Nebenerwerb auf, eine Ziffer, die nur um 238 in den Gemeinden mit mehr als 2000 Einwohnern überschritten wird. Dagegen üben in den Orten mit weniger als 2000 Einwohnern 24966 Personen, in den Gemeinden mit mehr als 2000 Einwohnern jedoch nur 14436 Personen das Fleischergewerbe als Nebenberuf aus. Eine Ausnahme bildet wieder Kategorie b. Sie erreicht ihren höchsten Stand in den mittelgrofsen Städten. Anschaulicher wird dieses Wachstum, wenn man die Zahl der nebenberuflich Thätigen auf 100 in dem Gewerbe beschäftigten Erwerbsthätigen reduziert (s. Tab. VII).

Die Zunahme ist eine stetige — ausgenommen in Abteilung II, in der die Zahl der nebenberuflich Thätigen in den Gemeinden von 20000—100000 einen kleinen Rückgang aufweist — und ganz enorme, sodafs in Abteilung II die Anzahl der das Fleischergewerbe nur nebensächlich Ausübenden diejenige der Erwerbsthätigen überhaupt überschreitet. Unter den Nebenberufen, die von jenen ausgeübt werden, befinden sich die allerdenkbarsten. So betrieben nach den Erhebungen über die Verhältnisse im Handwerk, welche im Sommer 1895 im Anschlufs an die Gewerbezählung dieses Jahres veranstaltet worden waren, und welche ein Erhebungsgebiet von 18700 qkm mit 2292525 Einwohnern umfafsten, von den 1914 männlichen Fleischer-

Tabelle VII

	Von 100 hauptberuflich Erwerbsthätigen haben Nebenberuf (Abteilung I)	Auf 100 hauptberuflich Erwerbsthätige fallen Personen, welche das Gewerbe als Nebenberuf ausüben (Abteilung II)
100000 und mehr Einwohner	1,2	7,7
20000—100000 „	5,5	7,3
5000—20000 „	17,9	11,3
2000—5000 „	33,0	16,9
weniger als 2000 „	80,7	107,6

meistern, welche Hilfspersonal beschäftigten, 14 mehr als 1 Handwerk, und zwar waren davon noch 5 Bäcker, 1 Brauer, 1 Gerber, 1 Steinmetz, 1 Zimmerer, 1 Maler, Lackierer, 2 Maurer, 1 Schreiner, 1 Seifensieder. Von den 1451 Meistern ohne Hilfspersonal betrieben mehr als 1 Handwerk 5, und zwar noch nebenbei 1 Böttcher, 2 Korbmacher, 2 Weber. So waren von den 3365 Meistern 19 = 0,7 % nebenberuflich beschäftigt.

§ 9. Verlauf des Betriebes.

Gehen wir nun zu der Gestaltung des Betriebes über! Er zerfällt im wesentlichen in folgende Teile: Viehhandel, Schlachtung, Verarbeitung des Fleisches und Absatz desselben und der gewonnenen Produkte.

1. Viehhandel.

Bei dem Viehhandel hat man 2 Arten des Einkaufs zu unterscheiden: den Einkauf aus erster Hand, vom Produzenten, und dann den Kauf beim Zwischenhändler. Das gewöhnliche wird sein, dafs beide Arten nebeneinander auftreten. Dies ist vor allem in den Land-, Klein-, Mittel- und sogar auch in den Grofsstädten der Fall, wie z. B. in Halle, Düsseldorf und Leipzig. In den kleinen und mittleren Städten überwiegt der direkte Einkauf, in den Grofsstädten ist an dessen Stelle mit Einführung der regelmäfsig stattfindenden Viehmärkte mehr und mehr der Kauf vom Händler getreten.

Wie für jeden Gewerbetreibenden, so ist auch für den Fleischer der Einkauf des Rohmaterials, des Viehs, von wesentlicher Bedeutung für die weitere gedeihliche Gestaltung des Produktionsprozesses. Dies umsomehr, als mindestens zwei Drittel seiner Einnahmen Ersatz für die ausgelegten Viehpreise sind. Hat er teuer eingekauft, hat er sich in der Schätzung des Wertes des Viehes verrechnet, so ist dieser Verlust nicht so leicht aus den Einnahmen aus verkauften Fleischwaren wieder gut zu machen. Er hat dann vollständig umsonst gearbeitet. Bei den für einen Handwerker enormen Kapitalien, die Jahr für Jahr im Viehhandel umgesetzt werden, bedeutet ein geringer Vorteil bei jedem Einkauf bereits einen grossen Gewinn, weshalb jeder Fleischer seine ganze Kraft und Aufmerksamkeit auf den Viehkauf konzentriert. Welche Bedeutung man diesem beimifst, geht schon daraus hervor, dafs bei der Ablegung des Gesellen- und Meisterstücks wie früher, so auch jetzt noch, eine genaue Schätzung des Gewichtes und Wertes mehrerer Tiere verlangt wird. Die jungen An-

fänger müssen immer erst beim Einkaufen einiges Lehrgeld zahlen. Dies besonders in solchen Städten, wo der Kauf aus erster Hand nicht mehr am Platze ist, denn hier ist dem Gesellen die Gelegenheit genommen, sich bei dem Handel zu bethätigen, den sein Meister selbst übernimmt. Anders bei dem direkten Bezug vom Produzenten. Der Geselle und oft auch der Lehrling begleiten ihren Herrn auf das Land und versuchen ihr Urteil abzugeben. So bilden sie sich schon frühzeitig in der Schätzung aus und gewinnen dadurch einen scharfen Blick, eine intensive Urteilsfähigkeit über die Qualität und das Fleischgewicht der Tiere.

Allwöchentlich wandert oder fährt der Meister gewöhnlich in Begleitung eines Gesellen 2, 3 und noch mehrmals hinaus auf das Land, um seinen laufenden Bedarf zu decken. Gewöhnlich weifs er, in welchem Gehöft das gewünschte Stück Vieh zu bekommen ist, oft hat ihn ein bekannter Landwirt von dem Vorhandensein eines Stückes Fettvieh benachrichtigt. Er betrachtet den äufseren Bau des Tieres, sucht durch einige Griffe an den Rippen, an der Brust und an dem Hinterteil einen Anhalt für den inneren Bau und den Fettgehalt des Tieres zu gewinnen und giebt dann sein Gebot ab. Einem gewandten Manne gelingt es oft, den Bauer über das Ohr zu hauen. Doch allgemein sind die Klagen des Fleischers, dafs heutzutage nicht mehr soviel wie früher beim Viehkauf zu verdienen wäre. Einesteils sind die Bauern aufgeklärter, anderenteils befindet sich fast in jedem Dorfe eine Viehwage, sodafs eine bedeutende Fehlschätzung des Gewichtes zu Ungunsten des Verkäufers nicht so leicht mehr vorkommen kann. Eine Täuschung ist dann nur noch in der Qualität und dem Fleischgewicht des Tieres möglich. Nur der Fleischer kann vorteilhaft einkaufen, der dieses richtig zu beurteilen vermag. Ein geschickter Meister kann trotz oben genannter Erschwerung noch manches Stück Geld verdienen. Auch da, wo Viehwagen vorhanden sind, wird nicht immer nach Gewicht verkauft. Dies gilt vor allem von Tieren, welche nicht die richtige Qualität besitzen. Bei diesen findet der Verkauf „nach der Hand“ statt. In einigen zurückgebliebenen Teilen Deutschlands ist diese Art des Handels auch jetzt noch üblich. An der russischen Grenze wird auch oft nach Mafs verkauft. Doch dies sind sehr verschwindende Ausnahmen und im Interesse des reellen Handels ist das Abkommen dieses Gebrauches nur wünschenswert.

Wie überall, so sind die auch beim Viehkauf die gröfseren und kapitalkräftigeren Fleischer gegenüber dem kleinen und über wenig Barmitte verfügenden Meister im Vorteil. Erstere verwendën den weitaus

gröfsten Teil ihrer Beschäftigung auf den Viehkauf und erlangen dadurch eine besondere Geschicklichkeit, die den kleineren Meistern abgeht. Dazu besitzen sie eine weitgehende Übersicht über die oft komplizierten Verhältnisse des Markts und vermögen günstige Konjunkturen gut auszunützen. Die Gröfse des Einkaufs setzt sie in die Lage, den Produzenten selbst aufzusuchen und um so billiger zu kaufen, je gröfser ihr Bedarf ist. Oft kaufen sie in grofsem Mafsstabe besonders Magervieh an und lassen es bei den Bauern zur Mästung stehen, um es erst abzuholen, wenn Bedarf vorhanden ist Sie übernehmen auch ab und zu die Rolle des Zwischenhändlers, wenn eine günstige Konjunktur ihnen ermöglicht, in Massen Vieh aufzukaufen, um es dann bei Steigerung der Preise wieder zu verkaufen.

So vereinigen manche die Eigenschaft des Händlers, des Mästers und des Fleischers. In Berlin ist dies nicht gerade eine Seltenheit. Einen gewissen Vorteil haben sie vor den kleinen Metzgern noch insofern voraus, als sie sich eher wertvolleres Vieh aussuchen können und nicht gezwungen sind, sofort zuzugreifen und mit jedem Stück sich zufrieden zu geben. So kaufen sie fettere Tiere an, die verhältnismäfsig weniger Abfälle und Kleinode aufweisen als die mageren, ohne deshalb im Preise für die Gewichtseinheit nennenswert höher zu stehen. Für das Fleisch dieser Tiere erhält er von dem besseren Publikum, das den Hauptbestandteil seiner Kunden ausmacht, gute Preise. Er kann von ihm für gute Ware mit Leichtigkeit hohe Preise verlangen, die es auch bei entsprechender Qualität gern zu geben bereit ist. Ein wesentlicher Vorteil für denjenigen Metzger, der viel kauft und deshalb weit umherkommt, liegt darin, dafs er allmählich die Futtermittel kennen lernt, die der Produzent zur Aufzucht seines Viehbestands benutzt. Vor allem ist diese Kenntnis für den Schweineschlächter, der das Hauptgewicht auf die Herstellung feiner Wurstwaren legt, ein wesentliches Moment beim Kauf.

Die geschilderten Vorteile bedeuten für den kapitalkräftigen Fleischer einen wesentlichen Vorsprung vor dem kleinen Handwerker. Dieser besitzt meist nicht die erforderlichen Baarmittel, um frei verfügen zu können, oder es fehlt ihn an den nötigen Kenntnissen oder an der Zeit, seine Kenntnisse und Geschicklichkeit beim Handel genügend auszunutzen. Fehlt es ihm am nötigen Geld, dann mufs er sich mit wenig wertvollem und magerem Vieh von geringer Güte begnügen, welches ihm nicht viel Vorteil einbringt, fehlt es ihm an den nötigen Kenntnissen, dann täuscht er sich oft in dem Gewicht und in

der Qualität, wodurch er nennenswerten Schaden erleidet. Meist fehlt es dem kleinen Meister am nötigsten, an der Zeit. Er besorgt entweder allein oder mit einem Gesellen sein Geschäft; überall, in dem Schlachthof, in seiner Werkstätte wird er ständig gebraucht und kann nirgends auf längere Zeit abkommen, weshalb er in kürzester Frist seinen Einkauf vollendet haben muss. Dafs er unter diesen Umständen nicht die nötige Auswahl treffen kann, sondern den Einkauf überhastet, ist leicht denkbar.

Der direkte Einkauf von Schlachtvieh findet naturgemäfs in der Umgebung von kleinen Städten statt. Der Zwischenhandel spielt hier entweder gar keine oder eine nur verschwindend kleine Rolle. Je gröfser die Städte sind, umsomehr tritt ersterer zurück und wird durch den letzteren ersetzt. Wie oben schon erwähnt, spielt die Gröfse der in dem Hinterland getriebenen Viehzucht auf die Gestaltung des Einkaufs eine entscheidende Rolle. So bringt es die an Viehbeständen reiche Umgebung von Halle mit sich, dafs die dortigen Fleischer mehr als 75 % des Bedarfes der Stadt an Schlachtvieh durch direkten Einkauf beziehen können. Dies wird die Ursache sein, dafs der seit Jahren bestehende Viehmarkt, welcher wöchentlich zweimal abgehalten wird, sich nicht so gedeihlich entwickeln konnte, wie die Verwaltung erwartete. Anders liegen die Verhältnisse in den meisten Grofsstädten Deutschlands, wo der Zwischenhandel den Bezug aus erster Hand seit langem verdrängt hat. Hier geschieht der Einkauf ohne weitere Vermittlung höchstens nur dann, wenn sich in der nächsten Umgegend der Stadt eine günstige Einkaufsgelegenheit bietet.

„So tritt, sobald die durch die Kleinheit der Verhältnisse gegebene örtliche Berührung zwischen Produzenten und Konsumenten aufhört, zwischen beide der Händler. Wo die Verhältnisse noch gröfser werden, wo der gut gelegene Markt vermittelst der Eisenbahnen reichliche Zufuhren geniefst, da wird derselbe nicht allein der Versorger des Marktorts, sondern der Stapelplatz für die Versorgung auch aufserhalb desselben, ja aufserhalb der Landesgrenzen belegenen Punkte, die Versorgung kann nicht mehr der einfache Händler bewirken, es bedarf dazu der Kapitalisten, welche durch den Massenhandel die Gefahren wie den Gewinn der Schwankungen des Marktpreises in Mengen gehandelter Waren übernehmen.“ [1]) So haben sich die Verhältnisse besonders in Berlin gestaltet, dessen Viehmarkt sich

[1]) Gemeinde-Verwaltung von Berlin in den Jahren 1877/81. Teil 1 S. 126.

allmählich zum Zentralpunkt des deutschen Schlachtviehverkehrs emporgeschwungen hat. Vielleicht kein anderes Land auf dem europäischen Kontinent hat eine so grofsartige Organisation im Viehhandel aufzuweisen wie Deutschland. Hier giebt es Händler, welche im ganzen Reiche als Träger grofser Firmen bekannt sind. Sie gewähren den Landwirten, welche Vieh mästen, namhafte Vorschüsse, haben auch oft eigene Weiden, worauf sie eigenes Vieh halten, um dieses je nach der Konjunktur auf die verschiedensten Marktplätze zu werfen. Vor allem versorgen sie Westdeutschland, das eine dichte Bevölkerung und einen starken Fleischkonsum hat. Auf den einzelnen Märkten besorgen die von ihnen beauftragten Kommissionäre den weiteren Vertrieb. Neben diesen grofsen Händlern, die ihre Wirksamkeit über ganze Länder ausdehnen, bestehen noch die kleinen Händler, welche den Aufkauf von Vieh in der näheren Umgebung der Stadt, in der sie ihr Geschäft betreiben, besorgen. Sie verkaufen entweder selbst oder lassen durch den Kommissionär verkaufen. Dies die Verhältnisse in grofsen Zügen. Gehen wir nun etwas näher auf die Gestaltung des Viehhandels ein, indem wir besonders das Berliner Treiben ins Auge fassen, wo die Verhältnisse sich am interessantesten gestalten.

Der Berliner Viehmarkt ist, wie schon erwähnt, der zentrale Viehmarkt für das Deutsche Reich geworden. Zu dieser Gestaltung hat die günstige geographische Lage wesentlich neben anderen Umständen beigetragen.

Die Tabelle VIII legt ein Zeugnis von der Bedeutung des Marktes nicht nur für die Versorgung der Reichshauptstadt, sondern auch für den Export nach anderen Teilen Deutschlands und selbst nach dem Ausland ab. Der Auftrieb zeigt in der Zahl der Rinder, Schweine und Kälber einen erfreulichen Aufschwung, nur der Auftrieb der Hammel hat allmählich etwas abgenommen. Der Minderauftrieb von Kälbern im Jahre 1882 erklärt sich wahrscheinlich durch die dürftigen Futterverhältnisse von 1881 und die im Herbste desselben in vielen Distrikten notwendig gewesene Verminderung des Rindviehbestandes um die geringwertigen Kühe. Der Rückgang des Auftriebes im Beginne der 90er Jahre wird auf die Sperrung der Einfuhr von Vieh aus Österreich am 14. Juli 1889 zurückzuführen sein.

Der Export ist ebenfalls manchen Schwankungen unterworfen. Die Zunahme desselben in dem Jahre 1882 erklärt sich dadurch, dass die durch den oben erwähnten Futtermangel dezimierten Viehbestände

Tabelle VIII.

Verwaltungsberichte des Magistrats zu Berlin (für die betr. Jahre).

	Auftrieb				Export				Schlachtungen			
	Rinder	Schweine	Kälber	Hammel	Rinder	Schweine	Kälber	Hammel	Rinder	Schweine	Kälber	Hammel
1879/80	107 693	381 617	99 506	620 633	28 203	143 817	4205	424 132	79 490	237 800	95 301	196 501
1880/81	114 918	395 208	108 944	630 101	31 031	118 304	2840	429 500	83 887	276 904	106 104	200 601
1881/82	120 109	400 573	109 633	616 269	26 663	112 093	2614	401 892	93 446	288 480	107 019	214 377
1882/83	147 897	408 682	104 410	666 003	47 961	116 000	2500	438 170	99 936	292 682	101 910	227 833
1883/84	150 450	422 278	107 348	686 774	49 600	104 500	3000	457 600	100 850	318 228	104 348	229 174
1884/85	147 429	434 939	110 610	668 649	41 757	89 000	687	385 958	105 675	345 939	109 923	282 491
1885/86	155 671	457 375	120 671	690 687	43 707	81 799	720	394 714	111 594	375 576	119 951	295 973
1886/87	178 623	508 831	133 582	743 016	51 316	101 047	2080	396 954	127 307	407 784	131 502	346 062
1887/88	190 566	591 757	141 833	698 348	50 093	129 925	1760	328 877	140 473	461 832	140 073	369 471
1888/89	201 462	625 552	142 105	746 296	50 056	125 253	11 000	351 399	141 814	479 124	115 793	338 798
1889/90	233 392	600 673	140 745	804 053	60 144	146 428	26 312	407 498	154 218	442 115	116 005	430 362
1890/91	172 709	604 300	133 126	695 855	48 116	131 441	17 695	324 047	124 593	472 859	115 431	371 943
1891/92	174 623	675 986	134 722	696 914	38 255	145 435	28 246	328 981	123 834	530 551	126 376	365 926
1892/93	184 766	630 647	139 438	587 852	40 396	99 030	30 176	247 552	143 370	518 073	108 384	356 350
1893/94	209 800	707 646	151 321	640 400	64 721	150 073	32 134	222 653	144 928	557 573	119 187	417 747
1894/95	212 137	678 397	143 432	652 909	77 475	112 574	31 054	231 502[1]	134 662	579 367	113 256	405 357
1895/96	196 890	819 754	153 766	586 396	64 391	191 933	28 397	230 639	132 499	627 821	125 369	379 659
1896/97	205 310	894 885	170 684	585 083	58 701	200 715	28 815	189 331	146 609	694 170	141 869	395 752
1897/98	211 195	856 859	162 612	574 805	60 486	195 691	24 275	169 236	150 611	657 659	137 829	404 309
1898/99	233 072	832 178	175 624	562 797	69 393	172 625	25 422	153 495	153 675	659 553	150 202	409 302

Die Verwaltung rechnet nach Kalenderjahren vom 1. April bis 31. März des folgenden Jahres.

[1]) Davon allein 14 334 nach Paris.

in Süd- und Westdeutschland durch Bezug aus dem Osten wieder ergänzt wurden. Bemerkenswert ist der Rückgang des Exports an Hammeln, welcher meist magere Tiere betraf, die zur Mästung bei Landwirten und in den Wirtschaften der Zuckerfabriken angekauft wurden. Der Export an lebendem Schlachtvieh nach dem Auslande hat andererseits einen von Jahr zu Jahr an Energie zu nehmenden Kampf mit der Konkurrenz der Unternehmer für die Ausfuhr geschlachteten Fleisches zu bestehen. Die Ausfuhr an lebendem Vieh betrug in Prozenten des Auftriebs:

Tabelle IV.

	Rinder	Schweine	Kälber	Hammel
1879/80	26,3	37,7	4,2	68,5
1881/82	22	28,6	2,4	65,3
1882/83	32	28	2,4	67,5
1885/86	28,1	17,9	0,6	57,1
1889/90	34	26	17	46
1891/92	27	22	13	46
1896/97	28,6	22,1	16,8	32,3
1898/99	31,1	20,2	14,5	27,2

Während der Export von Rindern etwas, derjenige der Kälber bedeutend zugenommen hat, ist bei den Schweinen und noch mehr bei den Kälbern ein grofser Rückgang bemerkbar. Eine besondere Erscheinung, die wohl nur dem Berliner Viehmarkt eigen ist, erfährt der Handel durch den Attestzwang, welcher nicht nur auf die Einfuhr von lebendem Vieh, sondern auch auf die Ausfuhr lähmend wirkt. Nach einer Polizeiverordnung vom 17. Februar 1881 mufs ein jeder, der Rinder nach dem Berliner Viehmarkt bringt, Atteste beibringen, in denen das Signalement, die Farbe und Abzeichen, Hornbrand, Anschnitt u. a. m. peinlich genau angegeben sein mufs, und welche vom Amtsvorsteher, Distriktskommissar oder der Polizeiverwaltung einer Stadt beglaubigt sein müssen. Ferner müssen sie die Beglaubigung enthalten, dafs das Tier während der letzten 4 Wochen an einem seuchefreien Orte gestanden hat. Diese Vorschrift hat den Zweck, eine Verseuchung des Marktes zu verhüten und den Ursprungsort von seuchekranken Tieren, die auf dem Markte eingebracht werden, sofort festzustellen und eine Unterdrückung der Seuche schnell zu ermöglichen. Jedes Rind, für welches ein solches Attest fehlt oder dessen Beschreibung nicht ganz genau mit seinem Aussehen übereinstimmt,

wird sofort dem Polizeischlachthaus überwiesen. Es ist schon oft vorgekommen, dafs ein ganz unbedeutender Fehler im Attest entdeckt worden ist, wenn der Händler schon sein sämtliches Vieh verkauft hat. Wenn er nicht durch eine schleunige Reise oder durch einen langen Depeschenwechsel die Richtigstellung bewerkstelligen kann, mufs er sein Vieh von dem Käufer zurücknehmen und es dann zum zweiten Male bedeutend billiger zum Schlachten im Polizeischlachthause verkaufen und für jedes Stück Vieh noch 4 Mark Polizeischlachtgebühren erlegen. Desgleichen darf kein Rind ohne Gesundheitsattest, dessen Stempelung und Ausstellung eine lästige Verzögerung und Unbequemlichkeit in sich schliefst, vom Berliner Markt exportiert werden. Händler können den Bedarf für die Reichshauptstadt an anderen Marktorten selten decken, weil es den dortigen Verkäufern nur ausnahmsweise eingefallen sein wird, Ursprungsatteste zu beschaffen, da sie sonst nirgends, weder in Dresden, noch Hamburg, Kiel, Mainz und anderen Marktorten verlangt werden.

An dem Auftrieb nehmen in der Hauptsache die Händler teil. Von den eingesendeten Tieren gehörten 1896 etwa 95 % Händlern und nur 5 % Landwirten.[1]) So wird das Verhältnis auch noch heute sein. Man hat in Berlin wie auch an anderen Orten Grofs- und Kleinhändler zu unterscheiden, deren wirtschaftliche Stellung eine aufserordentlich verschiedene ist. Der Wirkungskreis der Grofshändler erstreckt sich auf weite Gebiete Deutschlands, ja noch über dessen Grenzen hinaus. Sie sind durchweg kapitalkräftige Leute, und ihnen gegenüber haben die Kommissionäre auf den einzelnen Märkten eher die Stellung abhängiger Vertrauensmänner als gleichgestellter Personen. Im Gegensatz zu ihnen sind die kleineren Händler von den Kommissionären wirtschaftlich abhängig. Diese bewilligen ihnen je nach der Vertrauensstellung Kredite in der Höhe von 10 000—15 000 Mark und mehr. Der Viehhändler stützt sich so bei seinen Geschäften auf das Kapital der Kommissionäre, die für die gewährten Vorschüsse keine Zinsen zu nehmen pflegen, sich jedoch mitunter an dem Viehhandel selbst beteiligen. Daraus ergiebt sich schliefslich eine dominierende Stellung der Kommissionäre gegenüber den kapitallosen Viehhändlern. Die Klagen derselben, dafs der Kommissionär nur dann das Bestreben habe, die Preise beim Ver-

---

[1]) Deutsche Fleischerzeitung 1896. Beil. zu Nr. 48.

kauf möglichst hoch zu treiben, wenn er mit am Geschäft des Händlers beteiligt ist; wenn er aber bloſser Gläubiger sei, sich bemühe, das Vieh möglichst rasch zu verkaufen, um nur in den Besitz seiner Vorschüsse zu gelangen, dürften vollauf berechtigt sein und werfen zugleich ein Streiflicht auf die Abhängigkeit, in der sich die Händler befinden.

Die Händler reisen im ganzen Lande und auch im Auslande umher, um Vieh aufzukaufen. Bei dieser Beschäftigung wird er durch die Aufkäufer und Treiber unterstützt. Der Kauf findet entweder auf den Viehmärkten Deutschlands statt, von welchen aus das Vieh nach seinem Bestimmungsort per Eisenbahn transportiert wird, oder auf dem Lande. Die Lieferanten sind hier die groſsen Mastanstalten und die Landwirte, denen die Händler, um sie in Abhängigkeit zu erhalten, nicht selten Barvorschüsse gewähren. Die Mastanstalten sind gröſstenteils die Wirtschaften der Zuckerfabriken und Molkereien, denen es bei der Mästung mehr auf Erreichung eines möglichst hohen Schlachtgewichtes in kürzester Zeit als auf die Erzielung einer guten Fleischqualität ankommt. Die allerorts laut gewordenen Klagen der Metzger über schlechte Fleischqualität infolge der in dem Groſsbetrieb der Mästung wohl vorteilhaften, für Schlachtzwecke jedoch unrationellen Fütterungsweise, sind auch durchaus berechtigt. Wenn sich nun auch der kleine Landwirt veranlaſst sehen muss, auf die billigste Weise ein möglichst hohes Schlachtgewicht rasch zu erreichen, so verwerten doch diese Leute zunächst die Erzeugnisse ihrer eigenen Wirtschaft und verfüttern wenigstens gegen das Ende der Mast Körnerfrucht, wodurch das Fleisch für den Metzger und somit auch für den Landwirt wertvoller wird. Das Gesagte gilt vor allem von der Schweinemast.

Der Händler erhält oft bei dem Wirt des Dorfes die nötige Auskunft über das Vorhandensein von Schlachtvieh auf den einzelnen Gütern. Eine gröſsere Anzahl der zusammengekauften Tiere wird dann an einer Eisenbahnstation in der Nähe getrieben und nach der Sammelstation verladen, von wo aus der Massentransport sich vorteilhafter gestaltet als derjenige in den kleineren Posten von den einzelnen Stationen aus nach dem entgiltigen Bestimmungsorte. Eine groſse Rolle spielt hier der Aufkäufer und der Treiber. Jener genieſst oft bei seinem Herrn, dem Groſshändler das gröſste Vertrauen; seine Pflicht ist es, möglichst vorteilhaft einzukaufen. Der Treiber besorgt den Transport der Tiere von seinem Ursprungsort zur Eisenbahn, überwacht und besorgt die Verladung und begleitet die Tiere

bis zu ihrem Bestimmungsort, wo er die Ausladung und fernere Unterbringung und die Fütterung in den Ställen der Viehhöfe in die Hand nimmt. Vor dem Verkaufe reinigt er sie und ist auch fernerhin bei demselben unentbehrlich. Ist er ein gelernter Fleischer, dann hat er Bekannte unter den Käufern, die er für die Ware zu interessieren sucht, und denen er die einzelnen Stücke empfiehlt. Der Händler ist bei dem Verkauf auf ihn angewiesen, da er verschiedene Tiergattungen auf dem Markte stehen hat, deren Vertrieb er nicht gleichzeitig übernehmen kann. Ist er seinen ganzen Bestand nicht los geworden, dann wird der Treiber oft wieder zum Handwerker, indem er die Überstände schlachtet und diese Ware dem Fleischer anbietet. Gröfstenteils jedoch treibt er diese in die Ställe zurück, wo sie entweder bis zum nächsten Markttage stehen bleiben oder von wo aus sie sofort nach einer anderen Stadt transportiert werden. Aus dem Gesagten ergiebt sich die wichtige Rolle, welche die Treiber bei dem Viehhandel spielen. Sie zerfallen in Obertreiber und Treiber. Unter ersterern versteht man in Berlin diejenigen Treiber, die das Gewerbe selbständig und ohne in jemandes Dienst zu stehen, gegen Stücklohn betreiben bezw. als Arbeitgeber Gehilfen (Treiber) beschäftigen, als Treiber betrachtet man diejenigen Gehilfen, welche im Dienste der Obertreiber gegen Tage- oder Wochenlohn stehen. 1894/95 waren auf dem Berliner Viehhof 4000 Obertreiber und Treiber neben 600 Händlern beschäftigt.[1])

Der Einkauf des Viehs bei dem Produzenten geschieht in der Regel nach Lebendgewicht. Die letzte Fütterung, überwacht, wenn möglich, der Händler, oder sein Stellvertreter, der Aufkäufer oder Treiber selbst, denn der Landwirt ist zu leicht geneigt, durch eine allzu reiche Fütterung ein hohes Lebensgewicht zu erzielen. Je nach der Qualität und dem Gewicht des Viehes wird dann ein Preis vereinbart. Der Einkauf geschieht jedoch nicht immer nach dem bestmöglichen Preise, sondern oft auch nach künftiger „Berliner Notiz“, ein Verfahren, gegen welches sich der Direktor des städtischen Vieh- und Schlachthofs, Hamburg, in den Verwaltungsberichten scharf wendet. „Es ist hier die Stelle, eine Unsitte zu erwähnen, welche auf der einen Seite einem dankenswerten Vertrauen in die Objektivität und Zuverlässigkeit dieser „amtlichen Berichte“ entspringt, andererseits aber die Grundlagen für die richtige Notierung erschüttert, insofern sie das Interesse der Händler für eine möglichst niedrige

---

[1]) Gemeindeverwaltung von Berlin in den Jahren 1889/95. Teil I S. 227.

Notierung der Schweinepreise begünstigt. Es wird nämlich bei den Landwirten Mode, die Schweine an den Händler nicht zu einem bestimmten Preise, sondern zu so und so viel Mark unter dem amtlich notierten höchsten Marktpreise des bevorstehenden Berliner Schweinemarktes zu verkaufen. Je niedriger dieser notiert ist, und je mehr der Händler über diesen amtlich notierten höchsten Marktpreis für seine Tiere erhält, um so gröfser ist sein Gewinn. Die Verheimlichung von Geschäften, die zu einem Preise über dem höchsten Durchschnittspreise abgeschlossen werden, das enorme Interesse an der Preisnotierung überhaupt und der Wunsch, die Preisnotierung zu drücken, sind die Folgen dieses anscheinend von den Landwirten hervorgerufenen ganz unrationellen Verfahrens, welches sie ihres Einflusses auf die Preisbildung und ihrer Selbständigkeit in der Preisfestsetzung beraubt.“ [1])

Die amtlichen Marktpreise der Direktion in Berlin beruhten früher auf Erhebungen der städtischen Beamten des Zentralviehhofes und auf gleichzeitigen Erhebungen der Marktpolizei bei vertrauenswürdigen Händlern, Kommissionären, Exporteuren und Schlächtern, sowie auf eigenen Beobachtungen. Diese Art der Erhebung hat man durch eine andere zu ersetzen versucht. Es wurden zu diesem Behufe „Dreimännerkommissionen“, welche aus gewählten Vertretern der Kommissionäre, Händler und Fleischermeister bestanden, gebildet, denen die Aufstellung der Preise überlassen wurde. Diese Bemühungen sind jedoch wegen der sich widerstreitenden Interessen der einzelnen Gruppen, die keine Einigung erzielten, so gut wie gescheitert. Die Widersprüche kreuzen sich namentlich in der Schweinehalle. Die Händler, welche in der Provinz „nach künftiger Berliner Notiz“, also nicht zu festem Preise eingekauft haben, und ihre Vertreter, die Kommissionäre, ferner die Schlächter, welche am Markt „nach Notiz“, die erst nach Marktschlufs erscheint, kaufen, haben Interesse an niedriger Notiz; die anwesenden Landwirte, die Händler, welche im Lande zu festen Preisen gekauft, aber an hiesige Fleischer „nach Notiz“ verkauft haben, wünschen möglichst hohe Notiz. In gleicher Lage befinden sich die Kommissionäre, welche nach auswärts Lieferungen „nach Notiz“ übernommen haben, die Ware aber, unter Umgehung des Berliner Markts, im Lande zu festem Preise eingekauft haben und von dort direkt verladen.

Die festgestellten Preise werden wie in Berlin, so auch an allen

[1]) Verwaltungsberichte des Magistrats zu Berlin 1887 XXXII S. 3.

anderen Märkten an Tafeln, die an leicht sichtbaren und bekannten Stellen des Viehhofes angebracht sind, notiert. Sehr viele Blätter, so vor allem Organe der Landwirte und Fleischer, bringen dann diese Notierungen, sodafs sie den weitesten Kreisen zugänglich sind. Das Gleiche gilt von der Gröfse des Auftriebs, die ebenfalls in den einzelnen Verkaufshallen sofort bei Beginn des Marktes an weithin sichtbaren Tafeln notiert wird.

Für Berlin sind keine Angaben über die einzelnen Provinzen und Länder, welche den dortigen Markt beschicken, vorhanden. Dagegen enthalten die Berichte über die Viehmärkte in Hamburg und Leipzig einige Anhaltspunkte (s. Tab. X). Weitaus der gröfste Teil der deutschen Bundesstaaten versorgt Leipzig mit Vieh. An Bedeutung steht das Königreich Sachsen der Provinz gleichen Namens weit zurück. Letztere liefert besonders Mastochsen, die aus den grofsen Zuckerfabriken stammen. Das Ausland ist nur durch Östreich-

Tabelle X.

Herkunft der dem Viehhofe von Leipzig zugeführten Tiere im Jahre 1898.

Land, Provinz, Stadt.	Rinder	Kälber	Schafe (Ziegen)	Schweine	Tiere zusammen
Königreich Sachsen	7825	18 732	1165	24 739	52 461
Provinz Sachsen	10 681	7922	34 924	22 431	75 958
„ Brandenburg	497	3784	13	21 892	26 186
„ Westpreufsen	71	—	—	—	71
„ Ostpreufsen	16	—	—	—	16
„ Westfalen	—	—	—	1849	1849
„ Hannover	—	401	447	4231	5079
„ Schleswig-Holstein	868	—	—	1172	2040
„ Schlesien	97	—	—	102	199
„ Posen	1075	68	—	124	1267
„ Pommern	27	1212	—	2986	4225
Anhalt	5319	6	11 949	—	17 274
Bayern	66	—	299	—	365
Altenburg	45	8	—	—	53
Weimar	—	3079	565	—	3644
Mecklenburg	123	14 840	197	26 628	41 788
Oldenburg	118	14	—	4679	4811
Braunschweig	17	—	—	—	17
Berliner Markt	667	3499	—	5369	9535
Hamburger Markt	—	405	—	1950	2355
Dresdener Markt	91	—	—	—	91
Magdeburger Markt	—	1438	—	8573	10 011
Österreich-Ungarn	41	—	—	—	41
zusammen	27 644	55 408	49 559	126 725	259 336

Ungarn vertreten und mit nur 41 Rindern. Diese geringe Teilnahme an der Beschickung des Marktes ist auf die Erschwerung, ja Sperrung der Grenze gegen die Einfuhr von lebendem Vieh zurückzuführen. Die 4 vertretenen Märkte deckten 1898 nur den 13. Teil des Bezugs, 1894 dagegen $^1/_5$ desselben.

Der Markt von Hamburg (Tab. XI) bezog 1898 weitaus den gröſsten Teil seines Bedarfes aus Schleswig-Holstein und Umgegend,

Tabelle XI.

	Rinder		Kälber		Schweine		Schafe	
	1897	1898	1897	1898	1897	1898	1897	1898
Schlsw.-Holstein u. Umgegend	36 442	35 746	12 815	13 627	208 306	216 791	56 993	58 609
Hannover	1081	1376	46 283	47 869	49 639	46 071	12 691	7774
Mecklenburg	2196	2748	8939	8483	80 763	56 582	6388	6545
Braunschweig	14	469	—	—	—	—	12 032	15 187
Brandenburg	202	462	—	2	8423	4570	1593	293
Pommern	74	176	—	—	—	—	268	806
Provinz Sachsen	—	12	3	—	2847	4074	4989	4717
Anhalt	—	—	—	—	—	—	—	—
Schlesien	12	83	—	—	—	—	—	—
Posen	3934	6825	1	1	—	—	3371	529
Ostpreuſsen	207	178	4	—	—	—	626	400
Westpreuſsen	—	12	—	—	—	—	266	160
D. übr. Deutschland	6	—	—	—	37	—	277	—
Dänemark	55 956	23 892	274	196	—	—	394	87
Schweden	236	—	—	—	816	19	—	—
Zusammen	100 360	71 979	68 319	70 178	350 831	328 107	99 888	95 107

(Jahresbericht der Schlachthofdeputation für das Jahr 1898 S. 2.)

deren Bedeutung freilich gegenüber 1897 in allen Tiergattungen etwas zurückgegangen ist. Dieser Abnahme der Zufuhr steht eine erhebliche Mehreinfuhr aus Braunschweig und Posen gegenüber. Auch die Beschickung des Marktes mit dänischem Vieh ist bedeutend zurückgegangen, ein Umstand, der auf die Abänderung der Vorschriften über die Behandlung von seewärts eingeführten Rindern in den Quarantäneanstalten zurückzuführen ist. Als Ersatz wurden vom April ab geschlachtete Rinder in Vierteln in groſser Anzahl zugeführt.

Die Vermittlung des Verkaufs auf den Märkten liegt in den

Händen der Kommissionäre, welche auch für gröfsere auswärtige Firmen verkaufen. Ihre Anzahl betrug in Berlin nach den Adrefsbüchern:

Jahr	Anzahl	Jahr	Anzahl	Jahr	Anzahl
1878	27	1885	32	1892	39
1879	27	1886	32	1893	42
1880	28	1887	34	1894	47
1881	30	1888	36	1895	43
1882	35	1889	38	1896	42
1883	39	1890	36	1897	48
1884	37	1891	36	1898	53
				1899	45

Ihre Anzahl hat sich im Laufe der Jahre stark vermehrt, ist aber immer eine aufserordentlich schwankende gewesen, was wohl seinen Grund in der Unsicherheit des Geschäfts hat, die durch unreelle Händler und Fleischer noch vermehrt wird. Die Kommissionäre üben auf Händler und Fleischer einen sehr verschiedenen Einflufs aus. Wie schon oben erwähnt, sind kapitallose Händler vollständig von ihnen abhängig, während sie auf andere, die über genügende Barmittel verfügen, nicht im geringsten irgend welchen Einflufs auszuüben vermögen. Wie mit dem Händler, so steht es auch mit den Fleischern. Auch hier spielt die Zahlungsfähigkeit eine bedeutende Rolle. In den meisten gröfseren Städten hatte sich früher ein Abhängigkeitsverhältnis der kleinen Meister von den Kommissionären oder Händlern infolge der Borgwirtschaft herausgebildet. Man borgte gewöhnlich die neue Ware und bezahlte die alte, wodurch man immer mehr von einem bestimmten Händler abhängig wurde. So liegen die Verhältnisse noch in vielen Orten Deutschlands. Besonders spielen die Juden hier eine grofse Rolle. Es soll nicht gerade selten vorkommen, dafs Fleischer nur schlachten können, wenn es dem Verkäufer beliebt. Jenen passiert es oft, dafs der Händler ihnen die schlechteste Ware zuweist, welche sie obendrein noch mit einem ziemlich bedeutenden Aufschlag im Preise angerechnet bekommen. Von einem Handel ist hier nicht mehr die Rede. Der Käufer ist gezwungen, das zu nehmen, was ihm angeboten wird. Ihm kommt ein Sinken des Preises bei Vermehrung des Angebots nicht im geringsten zu statten, während ein anderer daraus bedeutenden Vorteil zieht. Da aber der Einkauf in erster Linie den Gewinn bestimmt, so mufs ein ungünstiger Einkauf jede Möglichkeit eines Gewinnes nehmen, oder doch bedeutend erschweren. Der Einkauf wird durch den Kredit unbillig verteuert, der Meister erhält schlechte Ware und bezahlt sie teuer. So drückt die Hand des Händlers oft sehr empfindlich und oft genug zur un-

gelegenen Zeit. Die geschaffene Abhängigkeit macht es dem Meister, der den Kredit des Meisters längere Zeit in Anspruch nimmt, unmöglich, bei den ferneren Einkäufen seinen Vorteil in der richtigen Weise zu wahren.

Die Handwerker, die den Händler oder Kommissionär immer bar bezahlen oder jederzeit über genügende Barmittel verfügen, kaufen in der Regel auch immer günstig ein. Sie sind in der Wahl ihrer Lieferanten nicht gebunden, welche ihnen sehr gern entgegenkommen, wodurch es möglich ist, den Preis beim Einkaufe um einige Prozent herabzudrücken. Sie benutzten auch oft geschickt die ungünstige Lage des Händlers am Schlusse des Marktes. Dieser weifs ganz genau, dafs sein Vieh trotz sorgsamster Pflege bis zum nächsten Markttage an Gewicht verliert und aufserdem noch Unkosten für die Benutzung der Stallungen im Viehhofe, für die Behandlung und Fütterung während dieser Zeit verursacht. Er begnügt sich deshalb lieber mit einem niedrigeren Preise, als dafs er garnicht verkauft.

Wie schon erwähnt, vermitteln die Kommissionäre zwischen dem Händler, die von ihnen meist finanziell abhängig den Einkauf im Lande besorgen, und dem Schlächter, der in den meisten Fällen ebenfalls zu ihnen in einem Abhängigkeitsverhältnis steht. Für ihre Bemühungen und den Vorschufs und Kredit, den sie geben, erhalten sie eine bestimmte Provision vom Verkäufer. Sie enthält mit die Verzinsung des ausgelegten Kapitals und wird in den einzelnen Städten verschieden berechnet. In Berlin, wo die Kommissionshandlungen eine bedeutende Rolle spielen, betrug sie im Anfang der 80er Jahre $1^5/_8$ % des Verkaufswertes. Da hier fast kein Stück Vieh ohne diese Vermittler verkauft wird, so sind die Einnahmen derselben beträchtlich. Man berechnete den Gewinn, der sich auf die einzelnen verteilt, bei einem Umsatz von 120 Millionen Mark in einem Jahre zu oben genannter Zeit auf rund 1 950 000 Mark [1]), wobei aber freilich das grofse Geschäftsrisiko des Viehhandelgeschäfts in Gegenrechnung zu stellen wäre, da oft grofse Vorschüsse verloren gehen. Die Provision wurde in den folgenden Jahren etwas herabgesetzt und beträgt gegenwärtig $1^1/_2$ %. Im Etatjahre 1898/99 wurden ohne Kommissionär nur 1077 Rinder, 33 Schweine, 40 Kälber und 8838 Hammel verkauft, [2]) das sind nur 0,5 %. Der ganze Umsatz

---

[1]) Gemeindeverwaltung von Berlin in den Jahren 1877/81. Teil I S. 130.

[2]) Bericht über den städtischen Vieh- und Schlachthof für die Zeit vom 1. April 1898 bis 31. März 1899. S. 17.

wurde auf 148 Millionen Mark berechnet. Der Kommissionär stundet den Fleischern, auch oft den Exporteuren 1 bis höchstens 2 Wochen. Allgemein üblich ist die Abrechnung am Ende der Woche. In Leipzig erhalten die Kommissionäre, deren 1895 nur 4 ständig auf dem Viehhofe verkehrten, für ihre Bemühungen und das Risiko eine nach Stück berechnete Provision. Sie beträgt im Durchschnitt für 1 Rind 4 Mark, für 1 Schwein 1,50 Mark, für 1 Kalb 1 Mark und für 1 Schaf 75 Pfennig.[1]) Theoretisch angesehen ist die Leipziger Bemessung insofern besser, als sie den Kommissionär nicht zu Preistreibereien veranlafst. In der Praxis aber sorgt die Konkurrenz der Kommissionäre untereinander schon dafür, dafs sie ihre Ware in Rücksicht auf spätere Aufträge zu möglichst hohen Preisen loszuschlagen suchen. In anderen Grofsstädten fehlen trotz Vorhandensein eines Viehmarktes die Kommissionäre, so z. B. in Düsseldorf und Halle.

Die Art des Verkaufs des Schlachtviehs auf den Viehmärkten ist eine verschiedene. Möglich ist der Verkauf nach Stück („nach Sicht", „am Fufs"), oder nach Lebend- und Schlachtgewicht. Ersterer hat den Nachteil, dafs der Käufer sich im Schätzen des Gewichts und der Qualität leicht irren und dadurch grofsen Schaden erleiden kann. Ein geschickter Käufer vermag freilich auch oft vorteilhaft einzukaufen, doch diese Verkaufsart kommt mehr und mehr in Abnahme. Sonderbarerweise ist sie in Berlin noch sehr üblich. Hier geschieht der Verkauf von Rindern, Kälbern und Hammeln sehr wenig nach Lebendgewicht, äufserst selten nach Schlachtgewicht, vielmehr fast immer nach Stückpreis. Im Jahre 1898/99 wurden 19918 Rinder (1 auf 11 zu Markt stehende), 837358 Schweine (10456 Doppelwägungen), 7716 Kälber (1 auf 23) und 178947 Schafe (1 auf 3) gewogen.[2]) Die Schweine werden nach Lebendgewicht mit 20 % Tara Schlachtverlust gehandelt. Wohl an den meisten Märkten wird das Lebendgewicht als Mafsstab zugrunde gelegt. Diese Art des Kaufes hat das Gute, dafs, falls mit der Wage das Gewicht des ordnungsmäfsig ausgeschlachteten Tieres gewissenhaft ermittelt wird, weder Käufer noch Verkäufer grofsen Schaden erleiden können. Doch ist die Ermittelung des Schlachtgewichts für beide Parteien mit vielen Weitläufigkeiten und Zeitverlust verbunden. In Leipzig werden Rinder regelmäfsig nach Schlachtgewicht gehandelt. Damit nun aber

---

[1]) Kind a. a. O. S. 68.

[2]) Bericht über den städtischen Vieh- und Schlachthof. 1898/99. S. 26.

der Fleischer den Händler nicht durch Ausschneiden von allzuviel Fleischteilen schädige, sind genaue Vorschriften erlassen, die jedes Stück Fleisch oder Fett, das vor dem Wiegen entfernt werden darf, benennen. So werden nicht mitgewogen, die Haut, der Kopf, die Füfse, die Organe der Bauch-, Brust- und Beckenhöhle mit den anhaftenden Fettpolstern, jedoch mit Ausnahme der Nieren, die an der Wirbelsäule und an dem Vorderteil der Brust gelegenen Blutgefäfse, sowie der mittlere sehnige Teil des Zwerchfells, das Rückenmark u. s. w.[1])

Als Käufer auf den Viehmärkten treten natürlich in erster Linie die Fleischer auf, dazu kommen oft Exporteure, grofse Lieferanten an öffentliche Anstalten und in den gröfsten Städten die Engros- (oder Grofs-)schlächter. Am interessantesten liegen wieder die Verhältnisse in Berlin. Als Hauptkäufer erscheinen hier die Grofsschlächter, etwa 300 an Zahl. So nennt man diejenigen Fleischhauer, welche auf eigene Rechnung erschlachtetes Fleisch nur in ganzen, halben oder Viertelrümpfen an das Publikum abgeben, sich aber mit dem Verpfunden und der weiteren Verarbeitung des Fleisches nicht befassen. Sie kaufen den weitaus gröfsten Teil des Viehbestandes auf. Im Jahre 1894 wurden von ihnen 68 % der zu Markte stehenden Rinder, 67 % der Kälber, 64 % der Hammel und 42 % der Schweine gekauft.[2]) Daneben spielen die Ladenschlächter eine wenig bedeutsame Rolle. Von ihnen kaufen nur diejenigen Vieh, welche sämtliche Bestandteile desselben verwerten können. Genauere Angaben hierüber lassen sich nicht machen. Endlich kommen auch Restaurateure auf den Viehmarkt, um die benötigten Schweine zu kaufen, welche sie im Lohne töten lassen. Die oben erwähnten Lieferanten sind meist Engrosschlächter oder andere Fleischer. Bei dem in Berlin ziemlich entwickelten Export von lebenden Vieh spielen die Exporteure eine grofse Rolle. Von dem Auftrieb 1898/99 wurden nach auswärts lebend ausgeführt[3]):

	Rinder	Schweine	Kälber	Schafe
	69 397	172 625	25 422	153 495
in Prozenten:	31,1	20,2	14,5	27,3

Ein grofser Teil dieser Tiere ist für andere Viehmärkte bestimmt,

[1]) Kind a. a. O. S. 71.

[2]) Bericht über den städtischen Vieh- und Schlachthof. 1898/99. S. 19.

[3]) Deutsche Fleischerzeitung. 1896. Beilage zu Nr. 47.

die übrigen werden für die grofsen Mastanstalten aufgekauft und erscheinen dann späterhin wieder auf dem Berliner Markt.

Dies sind die Parteien, welche als Besucher des Berliner Viehmarktes in Betracht kommen. Ihre Zahl beträgt rund 1300. Sie erscheinen jedoch nicht regelmäfsig, sondern es mögen an jedem Markttage 500—600 vertreten sein.

An den kleineren Märkten spielen natürlich die selbstschlachtenden Fleischer die gröfste Rolle. Ihr Bedarf bestimmt meist die Höhe des Auftriebes. Oft liegt hier der ganze Handel in den Händen von Juden, die die kleineren Meister in Abhängigkeit zu halten wissen. Der Verkauf von Vieh findet aufser auf den Märkten auch noch in manchen Gasthöfen statt, wo die Händler ihr Vieh einstellen. Meist werden hier keine sauberen Geschäfte getrieben.

Die Viehmärkte sind von nicht zu unterschätzender Bedeutung für den kleinen Fleischer. Der Kauf bereitet ihm heute fast keine grofse Arbeit und Mühe mehr, während er, wie wir schon oben sehen, mit dem Handel auf dem Lande viel Zeit verschwendete und er oft übereilt einkaufen mufste, da er in der Werkstatt nur schwer zu entbehren war. Verfügt der kleine Meister über entsprechende Barmittel, so kauft er in der Regel ebenso günstig auf dem Markte ein wie der Grofsschlächter. Von irgend welchem Vorteil des Grofsbetriebes kann hier nicht die Rede sein, und das Handwerk ist in dieser Beziehung nicht ungünstiger gestellt als jenes. Anders natürlich, wenn der kleine Meister genötigt ist, den Kredit des Händlers dauernd in Anspruch zu nehmen. Dann wird er unbedingt von ihm abhängig. Doch in gleiche Lage würde auch der gröfsere kapitallose Fleischer geraten. Das verhängnisvolle Borgsystem ist zwar jetzt immer noch stark verbreitet, jedoch in Abnahme begriffen. Die Einsicht der grofsen Gefahren, welche eine solche Kreditwirtschaft mit sich bringt, hat die weitesten Kreise durchdrungen; überall ist man bestrebt, sich von ihr loszureifsen oder sie wenigstens in gesunde Bahnen zu leiten. Zu diesem Behufe sind von Seiten der Fleischer, meistenteils auf die Initiative von Innungsmitgliedern hin, in einigen Städten Deutschlands Institute errichtet worden, welche die Zahlungen der Fleischer für gekauftes Schlachtvieh an die Händler vermitteln sollten. Es sind dies demnach Kommissionsgeschäfte der Fleischer, welche die bisherigen Kommissionäre, die zu den Interessen der Meister in einem gewissen Gegensatze stehen, möglichst ersetzen sollen. Wohl das bedeutendste dieser Institute besteht in Berlin. Es ist als Aktiengesellschaft mit einem Kapitale von 600 000 Mk. im

Jahre 1893 errichtet worden und führt den Namen „Berliner Viehkommissions- und Wechsel-Bank“.

Den Gegenstand des Unternehmens bilden:

a) Der kommissionsweise Kauf und Verkauf aller Viehgattungen auf dem Berliner oder auf auswärtigen Vieh- und Schlachthöfen.

b) Die Gewährung von Vorschüssen oder von Kredit in laufender Rechnung an die Viehhändler und an die Käufer nach den in Berlin geltenden Usancen.

c) Die Diskontierung von Wechseln.

d) Die Gewährung barer Darlehn auf Zeit gegen Verpfändung von Rohstoffen, Wertpapieren, Grundstücken oder sonstigen Wertpapieren.

e) Die Verzinsung von Spareinlagen.

f) Der An- und Verkauf von Wertpapieren für Rechnung dritter, aber nicht zum Zwecke eigener Spekulation. Nur in Staats- und festverzinslichen Rentenpapieren sind eigene Anlagen statthaft.

Berechtigt zur Zeichnung der auf den Namen lautenden Aktien sind nur

a) Schlächtereigewerbetreibende,

b) solche Personen, die früher die Schlächterei betrieben haben,

c) Viehhändler und diejenigen, welche ein ähnliches, der Schlächterei verwandtes Gewerbe betreiben,

d) die Angestellten der Berliner Viehkommissions- und Wechsel-Bank.

Da das zur Verfügung stehende Kapital bald den Anforderungen nicht mehr genügte, wurde schon am 14. November 1893 eine Erhöhung auf 1 Mill. beschlossen, der am 1. Juli 1895 eine weitere auf 1,5 Mill. Mk. folgte. Sie verteilte in den Jahren 1893 bis 1895 eine Dividende von 3, 6 u. 4 % und 1896 bis 1898 eine solche von 5 %, 1900 von 6 %. Die Umsatzziffer betrug 1894: 10,5 Mill. Mk., 1895: 15 Mill. Mk., 1896: 16,4 Mill. Mk., 1897, 1898 und 1900 je 14 Mill. Mk. Der Rückgang in den letzten Jahren ist leicht erklärlich. Die Preise hatten zu dieser Zeit eine seltene Höhe erreicht, speziell wurden für Schweine und Kälber anhaltend derartige Preise gezahlt, wie solche aus früheren Zeiten höchstens vorübergehend bekannt sind. Es unterliegt keinem Zweifel, daſs die Grenzsperre für Schlachtvieh zum Teil für diese hohen Viehpreise die Veranlassung war. Den Fleischern erwuchs ferner eine scharfe Konkurrenz durch die Zufuhr fertiger ausländischer Fleischwaren. Daneben fiel die teure Eisbeschaffung sehr ins Gewicht. Vielfach sind aus diesen Gründen

kleinere Geschäftsbetriebe aufgegeben, vielfach sind Kalamität und Zahlungsschwierigkeiten die Folge gewesen. Die Nachwirkung konnte so für die Bank nicht ausbleiben. Im Geschäftsjahre 1900 wurden durch die Bank verkauft:

Stück 14851 Rinder,
" 86119 Schweine,
" 14504 Kälber,
" 36068 Hammel.

Der Zuwachs der Kunden speziell aus dem Schlächtergewerbe nimmt stetig zu, ein Zeichen, dafs die Handhabung des ganzen Gewerbes sich immer kaufmännischer gestaltet, eine Behauptung, die durch die Vergröfserung der Zahl und der Höhe der Checkkonten bekräftigt wird. Einem Zeitbedürfnis entsprechend hat die Bank gegen Ende des Jahres 1899 eine besondere Inkassoabteilung eröffnet. Der Zweck derselben ist das Einkassieren der Rechnungen der Engrosschlächter bei den Ladenfleischern gegen Vergütung einer kleinen Provision. Freilich findet diese Einrichtung bei den beteiligten Kreisen nur langsam Eingang, doch hofft man, dafs sie sich bald allgemein einbürgern werde.

Die Bank hat sich infolge ihrer erspriefslichen Thätigkeit zu dem weitaus bedeutendsten Kommissionsgeschäft von Berlin entwickelt, wie obige Zahlen zeigen.

In Leipzig wurde ein Kreditinstitut von 15 Mitgliedern der Fleischerinnung, aber unabhängig von dieser, schon im Jahre 1867 ins Leben gerufen[1]), wodurch der Grund für ein unerwartetes Aufblühen des Fleischergewerbes gelegt wurde. Es wurde späterhin in eine Aktiengesellschaft umgewandelt und verfügte 1894 über ein Grundkapital von 150000 Mk. und 523700 Mk. Kapitaleinlagen. Sie nennt sich „Zentral-Viehmarktsbank“. Die Bank selbst treibt keinen Viehhandel, sie unterstützt nur Händler mit kostenfreien Kapitalien zur Herbeischaffung guter und billiger Schlachtware. Die mit der Bank in Verbindung stehenden Fleischer stellen den Händlern einen Bon über die Höhe des bei denselben gemachten Einkaufs aus. Den Betrag erheben diese dann an der Bank. Der Kredit, den die einzelnen Fleischer geniefsen, ist je nach ihrer Tüchtigkeit, dem Umfange des Geschäfts und der Gröfse der Einzahlungen ein verschiedener. Wenn der Schuldner der Bank nach 4 Wochen, bis auf welche Zeit

[1]) Kind a. a. O. S. 60 ff.

er einen zinsfreien Kredit geniefst, seinen Verpflichtungen nicht nachkommt, so berechnet sie 5 % Verzugszinsen. Im übrigen beträgt die Provision 1 %. Die Händler, welche bald merken, dafs die Unabhängigkeit des Fleischers für ihren Handel einen grofsen Verlust bedeutete, boten demselben bei direkter Zahlung, d. h. bei Umgehung der Bank, einen Rabatt von 1 % der Kaufsumme an, der auch dann noch gelten sollte, wenn der Betrag erst nach 2 Wochen einging. Infolge dieser Manipulation sah sich die Bank genötigt, dem Fleischer durch Gewährung eines Skontos, der um so höher war, je eher die Rückzahlung der ausgelegten Kaufsumme erfolgte, und welcher am Ende des Geschäftsjahres ausgezahlt wurde, entgegenzukommen. Durch die Bank wurde im Jahre 1890 ungefähr 9 981 719 Mk. und 1893: 10 021 712 Mk. ausgezahlt.

In einigen anderen Städten Deutschlands bestehen ähnliche Institute. Ihre Bedeutung für unser Gewerbe ist keine zu unterschätzende. Der Fleischer ist nicht mehr in die Hand gewissenloser Händler und Kommissionäre gegeben, die es in ihrer Gewalt hatten, ihm für die Lieferung von geringwertiger Ware verhältnismäfsig hohe Preise abzuverlangen; ferner haben diese Banken die Kapitalbildung gering Bemittelter gefördert und dadurch ihre wirtschaftliche Lage gebessert. Am meisten werden sie von Geschäftsleitern in Anspruch genommen, welche nicht genau wissen, ob sie beim Einkauf die nötigen Barmittel zur Hand haben werden. Der grofse Vorteil liegt dann für sie darin, dafs sie gegen bar kaufen und doch erst nach 1 oder 2 Wochen, während welcher Zeit das Geld in ihre Kasse durch den Verkauf des Fleisches und der Fleischwaren zurückkehrt, ihre Schulden bei der Bank begleichen. Kapitalkräftige Leute werden zwar vorziehen, den Händler sofort zu bezahlen, da sie dann die Kommissionsgebühr ersparen, doch mit Vermittlung der Bank gestaltet sich der Kauf bedeutend einfacher als ohne diese. Am schwierigsten gestaltet sich die Lage für wenig bemittelte Anfänger, deren kleines Vermögen durch die Einrichtung des Geschäftes aufgezehrt ist. Wenn sie keinen kapitalkräftigen Bürgen zu stellen vermögen, sind sie stets auf die Händler angewiesen. Mit ihnen machen die Banken, welche durch viele Verluste gewitzigt in der Kreditgewährung sehr vorsichtig zu Werke gehen, nicht gern Geschäfte.

Im grofsen und ganzen haben diese Institute nur Gutes gewirkt, und es ist zu wünschen, dass sie ihren Wirkungskreis noch weiter ausdehnen und noch mehr tüchtige und reelle Fleischer als ihre Kunden heranziehen.

So hat sich in dem Viehhandel besonders auf den Märkten der Grofsstädte ein Zwischenhandel herausgebildet, der sich mit zwingender Notwendigkeit ergeben mufste. Der direkte Verkehr des Fleischers mit dem Produzenten ist hier ein Ding der Unmöglichkeit geworden. So sehr es auch zu wünschen wäre, den Zwischenhandel, so auch die Zwischeninstanz der Kommissionsgeschäfte zu beseitigen und die Landwirte mit den Schlächtern in unmittelbare Verbindung zu bringen und dadurch eine Herabminderung des Preises herbeizuführen, so läfst sich dies doch weder durch die gröfsten Bemühungen der Interessenten noch durch gesetzliche Bestimmungen herbeiführen. Ohne den Zwischenhandel ist die Fleischerei in den Grofsstädten nicht mehr denkbar. Man nehme z. B. Berlin oder Hamburg ohne Viehhändler! Entweder müfste der Landwirt sein Vieh selbst zu Markt bringen oder der Schlächter müfste selbst über Land, um dort seinen Bedarf zu decken. Im ersteren Falle würde in der einen Woche soviel Vieh auf dem Markte vorhanden sein, dafs es nicht zu verwenden wäre, in der nächsten dürfte die betreffende Stadt den gröfsten Hunger leiden. Der Viehhändler dagegen besorgt den Ausgleich, er holt das Vieh aus der reich gesegneten Gegend und führt es der knapperen zu. Er weifs im Voraus, wieviel Vieh ungefähr am nächsten Markttage zu Verkaufe stehen wird und richtet hiernach seine Sendungen ein. Damit der Landwirt sein Vieh selbst auf dem Markte verkaufen könnte, würde seine Anwesenheit selbst erforderlich sein. Ob dies seinem Gute zum Vorteil gereichen wird, ist eine andere Sache. Er müfste dann auch, nur um einige überflüssige Stück Vieh loszuschlagen, meilenweit auf der Bahn hin- und zurückreisen, so dafs die Reise- und andere Kosten den gröfsten Teil seines Gewinnes verschlingen würden. Der Viehhändler dagegen kauft auf einmal soviel Tiere auf, dafs die Reisekosten überhaupt keine Rolle spielen. Der zweite Fall, dafs der Schlächter selbst auf das Land fährt, um seinen Bedarf zu decken, ist ebenfalls undenkbar. Denn abgesehen davon, dafs die meisten von ihnen gar keine Zeit hierzu haben, wie weit müfsten die 2000 Fleischer Berlins wöchentlich einige Mal fahren, bis sie ihren Bedarf gedeckt hätten? Auf keinen Fall würde der Schlächter einer Grofsstadt sein Vieh sich für den Preis verschaffen, für den es der Händler liefert. Die Klagen der Landwirte über den Zwischenhandel sind unberechtigt. Sie brauchen ja dem Viehhändler nichts zu verkaufen, sondern können die Ware ja selbst nach dem Markte bringen! In Leipzig ist der von der Viehmarktsbank im Jahre 1891 gemachte Versuch, den Landwirt mit Umgehung des Händlers zur Beschickung

des Marktes zu bewegen, gescheitert.[1]) Sie traf mit der „Okonomischen Sozietät“, einer Vereinigung von Grofsgrundbesitzern, diesbezügliche Verabredungen. Der Verkauf des Viehes, welches direkt an die Zentralviehmarktsbank zu liefern war, sollte durch von dieser beauftragte Kommissionäre geschehen, welch letztere nicht zu umgehen waren, da der Landwirt nicht ständig beim Verkauf zugegen sein kann. Der Lieferant erhält sein Geld direkt von der Bank ausgezahlt. Der Aufforderung zur Lieferung wurde in 4 Monaten nur 18 mal entsprochen, und in diesen Fällen zeigten sich die Landwirte enttäuscht. Den Hauptgrund des Mifserfolges bildete die verschiedene Wertbemessung der Tiere, am Ursprungsorte nach Lebendgewicht und im Viehhofe nach Schlachtgewicht, und der Mangel eines Mafsstabes für Beurteilung der Qualität durch den Landwirt. Die Rinder wurden zur Erzielung eines hohen Lebendgewichtes gewaltig überfüttert. Ein gut gemästetes Rind darf nicht mehr als 50 Pfund auf dem Transporte verlieren; es sind aber Differenzen von 36 bis 276 Pfund zu konstatieren gewesen, als die Tiere auf dem Viehhofe nachgewogen wurden. Einige Beispiele mögen dies beweisen (s. Tab. XII). Wenn

Tabelle XII.

Tiere	Lebendgewicht		Gewichtsverlust	Fleischgewicht
	Ursprungsort Pfund	Viehhof Pfund	Pfund	Pfund
Ochsen	1760	1676	84	916
	1730	1594	136	815
	1530	1254	276	613
Bullen	1680	1590	90	900
Kühe	1130	1080	50	546
	1200	1130	70	572
	1160	1070	90	487
	1360	1260	100	640

Kind a. a. O. H. 79.

der Landwirt freilich den in Leipzig erzielten Marktpreis mit dem vom Händler nominell gesetzten verglich, so rechnete er sich leicht einen Verlust heraus.

Wenn sich im Zwischenhandel ab und zu einige Ausartungen gezeigt haben, indem sich mehr Personen zwischen Landwirt und Fleischer einschieben als nötig wären, ist er doch nicht zu entbehren und eine Beseitigung wäre, wie oben gezeigt, völlig unpraktisch.

[1]) Kind a. a. O. S. 78 u. f.

2. Schlachtung.

In der Art und Weise der Ausführung der Schlachtung sind im Laufe der Zeit keine wesentlichen technischen Umwälzungen vor sich gegangen. Gerade hier hat das Fleischergewerbe wie kein anderes seinen handwerksmäfsigen Charakter bewahrt. Nur einige, wenn auch nicht tiefeingreifende Veränderungen haben im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts infolge der Neueinführung der öffentlichen Schlachthäuser stattgefunden. Die Bedeutung, welche diese Institute in der Neuzeit nicht nur für das Fleischergewerbe, sondern auch in vielleicht noch höherem Mafse für das konsumierende Publikum gewonnen haben, erfordert ein näheres Eingehen auf dieselben. Die Errichtung genannter Institute ist vor allem aus sanitätspolizeilichen Gründen erfolgt. Mit den Fortschritten der Ernährungslehre hat die Sorge für die Beschaffung einer gesunden Fleischnahrung nicht gleichen Schritt gehalten. Die gewaltigen Errungenschaften der modernen Kultur, der bedeutende Aufschwung von Handel und Verkehr in Verbindung mit der Vervollkommung der Technik haben ihre Wirkungen zwar auch auf die Fleischnahrungsmittel der Menschen geäufsert, jedoch weniger nach der sanitären Richtung hin, als vielmehr zu Gunsten der leichteren Beschaffung, rationelleren Herstellung und händlerischen Verbreitung der Nahrungsmittel. So grofs auch die Bedeutung dieser Fortschritte in allgemein volkswirtschaftlicher Beziehung sich gestalten mag, so gering ist doch im allgemeinen der Nutzen anzuschlagen, welchen sie in gesundheitlicher Beziehung für die Fleischnahrung brachten. In neuester Zeit legt man auf die sanitäre Seite derselben mehr und mehr Gewicht. Man hat erkannt, dafs dem hohen Werte des Fleisches als Nahrungsmittel auch die mit dessen Genusse verbundenen Gefahren entsprechen.

Es sei nur daran erinnert, dafs das Fleisch perlsüchtiger Tiere beim Menschen Tuberkulose, das Fleisch milzbrandiger und rotziger Tiere bei ihm Milzbrand und Rotz, das Fleisch von Tieren mit einer gewissen Form von Darmentzündung bei ihm ebensolche Krankheit, das Fleisch finniger Tiere bei ihm den Bandwurm, das Fleisch trichinöser Tiere bei ihm Trichinose erzeugen kann.[1]) Wie gefährlich die Übertragung dieser Parasiten werden kann, ist zu bekannt. „Im Jahre 1865 kamen während der Trichinenepidemien in Hedersleben 337 Erkrankungen mit 101 Todesfällen, in Lindau (1874) 497 Er-

---

[1]) Handwörterbuch der Staatswissenschaften. 1893. 5. Bd. S. 567.

krankungen mit 65 Todesfällen, in Hörde (1880) 42 Erkrankungen mit 5 Todesfällen, in Ellersleben (1883) 361 Erkrankungen mit 5 Todesfällen vor. In Inowrazlaw erkrankten 50 Personen, der Mehrzahl nach kurioser Weise orthodoxe Juden, von denen einer starb. [1])

Den Menschen vor diesen Gefahren zu schützen, ist eine der ersten Aufgaben der öffentlichen Gesundheitspflege. In neuester Zeit sucht man diesen Schutz durch Errichtung von öffentlichen Schlachthäusern in Verbindung mit Schlachthauszwang und obligator. Fleischbeschau zu erreichen. Die Bedeutung und die Vorteile dieser Institute und Einrichtungen etwas näher in Augenschein zu nehmen, soll die Aufgabe des Folgenden sein.

„Schlachthäuser (Schlachthöfe) sind Anlagen, in welchen diejenigen Tiere, deren Fleisch den Menschen zum Genusse dient, getötet, bis zur Zerteilung ausgeschlachtet, im lebenden und getöteten Zustande auf ihren allgemeinen Gesundheitszustand, sowie auf die Genufsfähigkeit ihres Fleisches tierärztlich untersucht werden, und endlich, in welchen das gesunde Fleisch bis zum Bedarfe aufbewahrt und konserviert wird.“ [2])

Die Verbreitung dieser Anstalten ist natürlich aufserordentlich wünschenswert. Ihre Errichtung ist jedoch nur unter besonderen örtlichen Verhältnissen möglich. Für gröfsere Gemeinden ist die Durchführung eine weit leichtere als für kleinere. Bis zu welcher unteren Grenze der Einwohnerzahl der Bau eines solchen Instituts von Nutzen ist, läfst sich nicht bestimmen. In Elsafs-Lothringen entfielen im Jahre 1897 von 69 Schlachthäusern 18 auf Gemeinden von weniger als 2000 Einwohnern. In Baden und Württemberg besitzen die meisten kleinen Städte mit 3000 Einwohnern und weniger solche Institute. Doch giebt es in Deutschland noch etwa 675 Gemeinden mit mehr als 3000 und zirka 400 mit mehr als 5000 Einwohnern, welche kein öffentliches Schlachthaus besitzen. Hier wäre es Aufgabe der Kommunalbehörden, die Anstalten einzuführen. [3])

Dem Bau von Schlachthäusern in ganz kleinen Gemeinden und auf dem Lande stellen sich natürlich erhebliche Schwierigkeiten entgegen, so würde z. B. die Benutzung in keinem Verhältnis zu den aufzubringenden Bau- und sonstigen Kosten stehen. Im Regierungsbezirk

---

[1]) Mascher: Wesen und Wirkung des Schlachthauszwanges. Dortmund 1888 S. 7.

[2]) Handbuch der Hygiene, herausgegeb. v. Weyl. Bd. 6 S. 23.

[3]) Schwarz, Bau, Einrichtung und Betrieb von öffentlichen Schlachthäusern. S. 11.

Oppeln hat man den Versuch gemacht, für nahe zusammenliegende kleinere Gemeinden gemeinschaftliche Schlachthäuser zu erbauen. Dies Vorgehen ist als gelungen zu betrachten und zu empfehlen. Im deutschen Reiche gab es 1897 etwa 675 öffentliche Schlachthäuser.[1])

Hiervon entfielen auf

Preufsen	321	Braunschweig	1
Bayern	77	Sa.-Meiningen	4
Württemberg	60	Koburg-Gotha	3
Sachsen	30	Anhalt	4
Baden	48	Schwarzb.-Sondersh.	1
Hessen	14	„ Rudolst.	1
Mecklenb.-Schw.	10	Lippe-Detmold	1
„ Strel.	2	D. freien Städte	3
Sachsen-Weimar	3	Elsafs-Lothr.	69

Kein Schlachthof besteht in Odenburg; in Sa.-Altenburg ist jetzt ein solcher im Bau begriffen.

Ein öffentliches Schlachthaus kann nur vollständig seinen Zweck erfüllen, wenn damit Schlachthauszwang und obligatorische Fleischbeschau verbunden ist. Unter ersterem versteht man den Zwang, die Schlachtung eines jeden Stück Viehes, welches in dem Bezirk, für welchen das Schlachthaus errichtet ist, geschlachtet werden soll, nur in diesem öffentlichen, von den Metzgern und Privaten ausschliefslich zu benutzenden Schlachthause zum Zwecke der makroskopischen und mikroskopischen Vieh- und Fleischbeschau vorzunehmen. In diesen Worten liegt schon die Forderung, dafs auf keinen Fall Private, die nur für sich und ihren Haushalt schlachten, von diesem Zwange ausgenommen werden dürfen. Denn nie wird der Genufs des Fleisches einzig und allein auf die Angehörigen beschränkt bleiben, sondern wird sich auch auf Verwandte, Bekannte und Dienstboten erstrecken. Auf diese Weise können noch Massenerkrankungen vorkommen, die zu vermeiden doch der Zweck des Schlachthauses ist. Und angenommen, nur die dem Haushalte Angehörigen verzehrten alles selbst, warum soll ihnen nicht die Gewifsheit werden, nur gesunde Ware zu geniefsen? Bestimmungen, welche die Privaten zum Zweck der sogenannten Hausschlachtung von diesem Zwange ausschliefsen, wie dies in einigen Städten der Fall ist, sind dennoch nicht zu billigen.

Von dem Tage an, an welchem das Schlachthaus dem Verkehre

---

[1]) Ostertag: Handbuch der Fleischbeschau. 3. Aufl. 1899. S. 48.

übergeben wird, ist das Schlachten in den Privatschlachtstätten verboten.

Infolge dieser Mafsregeln ist es bedeutend erleichtert, die obligatorische Fleischbeschau durchzuführen, welche nun allein in dem Schlachthause vorgenommen zu werden braucht. Das Wesen derselben ist daran begründet, dafs jedes Stück Schlachtvieh vor und nach der Schlachtung auf die Tauglichkeit des Fleisches als Nahrungsmittel für den Menschen amtlich untersucht wird. Die Vorbeschau ist ebenso nötig wie die Nachbeschau, da verschiedene Krankheitszustände sich überhaupt nur an lebenden Tieren erkennen lassen, weil sie augenfälligere Veränderungen am Fleische nicht hervorrufen, wie die Tollwut, das nervöse Kalbefieber (Gebärparese), manche Vergiftungen, gewisse Fälle von Starrkrampf, Fieber u. s. w.[1]) Die Beschau ist nicht nur auf das in dem Schlachthause getötete Vieh, sondern auch auf das eingeführte frische Fleisch und Fleischwaren, soweit dies bei letzteren möglich ist, auszudehnen Werden diese Arten freigelassen, so taucht sofort die Gefahr auf, dafs Massen von auswärts geschlachteten und nicht untersuchten Fleisches in die betreffende Gemeinde eingeführt wird, eine Erscheinung, die thatsächlich eingetreten ist, wie wir im späteren sehen werden. Wenn wir hier von obligatorischer Fleischbeschau sprechen, so verstehen wir darunter nur die Beschau, die für den bestimmten Schlachthausbezirk durch polizeiliche Verordnung eingeführt ist. Eine andere, an dieser Stelle nicht zu berührende Frage betrifft die Durchführung einer allgemeinen obligatorischen Fleischbeschau, wie sie der Entwurf des Reichsgesetzes betreffend der Schlachtvieh- und Fleischbeschau vom 17. Februar 1899 zu regeln suchte.

Oben genannte Einrichtungen, öffentliche Schlachthäuser, Schlachthauszwang und obligatorische Fleischbeschau sind keineswegs eine Schöpfung der Neuzeit. Sie reichen, wenn auch nur in ganz primitiven Formen, bis in das Altertum zurück. Ihren Grund finden sie in der Möglichkeit, den Konsumenten beim Einkauf von Fleisch und besonders von Fleischwaren gesundheitlich sowohl als auch finanziell schwer zu schädigen. Denn wohl kein anderes Nahrungsmittel eignet sich besser zu Täuschungen und Übervorteilungen des Publikums wie das Fleisch. So wird man es nicht erstaunlich finden, wenn schon im Altertum Mafsregeln ergriffen wurden, um dem vorzubeugen. In Rom wurde den Fleischern ein an dem Tiber gelegenes Haus zur Ausübung

[1]) Stenogr. Berichte über die Verhandl. des Reichstags W. L. P. 1. Sess. 1898—1900, Anlagen II, S. 1103.

ihres Gewerbes eingeräumt[1]), höchst wahrscheinlich in der Absicht, eine genaue Kontrolle ausüben zu können. Seit dem Jahre 388 ab urb. condit. wurde fernerhin durch 2 kurulische Ädilen (Cerealen) eine Kontrolle des Viehmarktes, der öffentlichen Läden und der Garküchen ausgeübt. Von den Ädilen beanstandetes Fleisch wurde vielfach in den Tiber geworfen.

Im Mittelalter finden sich dem Zuge der Zeit entsprechend eine grofse Anzahl Bestimmungen, welche den Verkehr mit Fleisch regeln sollten. Sie beziehen sich besonders auf das Verbot des Verkaufs von gesundheitsschädlichem Fleisch, welches vorher untersucht sein mufste. Um eine bessere Überwachung zu ermöglichen, war die Schlachtung des Viehes in dem Schlachthofe angeordnet.

Eines solchen wird in einer Urkunde der Stadt Trachenberg, welche Herzog Heinrich III. 1253 bestätigte, Erwähnung gethan: „Dotavimus ecclesiae . . . offincinas carnium pro sua utilitate et . . . curiam, in qua pecora mactantur.“ [2])

In Glogau erhielt um das Jahr 1263 der Vogt Friedrich den Zins von dem gemeinsamen Schlachthause, und er besafs 3 Fleisch-, 3 Brotbänke und 1 Tuchkammer. [3])

In Danzig wies 1331 der Komthur von Ohra den rechtstädtischen Fleischern eine Hofstätte unter den Speichern zum Schlachten ihres Viehes aus sanitären Gründen an. [4])

In Berlin war den Schlächtern geboten, nur in den öffentlichen Schlachthäusern, deren es 2 gab, zu schlachten und das Fleisch, nachdem es von angestellten Fleischschätzern geschätzt, in die Scharren zu bringen. Ferner mufsten das Schlächtergewerk dem Rate jährlich 2 Schlächter angeben, welche vereidigt wurden und darauf zu sehen hatten, dafs kein ungesundes Vieh geschlachtet wurde. [5])

Diese und viele andere Gebote und Verbote zeigen deutlich, wie nötig ein Eingreifen des Magistrats zu Gunsten des Publikums war. Sie ziehen sich durch das ganze Mittelalter hindurch. Der 30jährige Krieg brachte, wie in so vielen Gewerben, auch hier einen Rückschritt, und so treffen wir im 17. Jahrhundert nur auf eine geringe Anzahl von Verordnungen. Das 18. Jahrhundert begnügt sich allgemein mit landesgesetzlichen Regelungen des Verkehrs mit Fleisch.

---

[1]) Handbuch der Architektur. 4. Teil 3. Halbbd. S. 183.
[2]) Ostertag: Handbuch der Fleischbeschau. 3. Aufl. 1899. S. 13.
[3]) Stieda: Zur Entstehung des deutschen Zunftwesen. 1876. S. 42.
[4]) Deutsche Fleischerzeitung. 1896. 1. Beilage zu Nr. 58.
[5]) Fidicin: Geschichte der Stadt Berlin. V. Teil S. 246.

Erst das 19. Jahrhundert, aber auch erst die zweite Hälfte, zeitigt einen bedeutenden Fortschritt, und zwar gebührt Nap. I. das Verdienst, die Vorteile der Schlachthäuser, welch letztere seit dem 30jährigen Kriege ganz in den Hintergrund getreten waren, und der Fleischbeschau zum Gegenstand allgemeine Würdigung gemacht zu haben. Nachdem durch Gesetz der Republik vom 22. Juli 1791 die Vieh- und Fleischbeschau in Frankreich eingeführt worden war, dekretierte Nap. I. im Jahre 1807 für Paris den Bau von öffentlichen Schlachthäusern und durchaus konsequent gleichzeitig die Beseitigung aller im Stadtgebiete befindlichen Privatschlächtereien.[1] Das Dekret vom 10. Februar 1810 gab allen gröfseren und mittleren Städten Frankreichs auf, öffentliche Schlachthäuser zu erbauen.[2] Im Jahre 1818 war der Bau der sofort in Angriff genommenen 5 grofsen über ganz Paris verteilten Abattoirs mit einem Kostenaufwande von 17 Mill. Frcs. vollendet. Nach dem Pariser Muster, dem sogenannten Kammersystem, erfolgte dann die Anlage von öffentlichen Schlachthäusern in anderen französischen Städten, so in Rouen 1830, Marseille 1844, Lyon 1858, Strafsburg 1859.

Das Ausland folgte bald nach. Brüssel erbaute 1840 ein öffentliches Schlachthaus, Gent, Lüttich, Brügge und Mecheln folgten, ferner Genf 1841, Mailand und Turin 1868; in Österreich-Ungarn, Wien und Budapest.

In Deutschland konnte man sich diesen Anschauungen nicht anschliefsen. Man glaubte, der Schlachthauszwang stehe dem Prinzipe der Gewerbefreiheit entgegen. So erklärte 1826 ein ministerielles Reskript in Preufsen, dafs es unzulässig sei, die unzünftigen Schlächter zu zwingen, auf dem Schlachthofe zu schlachten. Vielmehr könne es ihnen ohne Bedenken, wie es auch in der Residenz geschehe, gestattet werden, in ihren Häusern zu schlachten. Infolgedessen gingen allmählich in einzelnen Städten die Schlachthäuser ein, und 1842 existierte z. B. in Berlin von 3 Schlachthäusern keines mehr.[3] Es wurden andererseits auch Bedenken laut, ob sich die Anlage rentieren und nicht schliefslich eine Unterstützung aus dem Stadtsäckel erfordern würde; ferner fürchtete man eine Steigerung der Fleischpreise. Doch mit der Zeit änderten sich auch die Anschauungen. Der Staat griff mehr und mehr in die gewerblichen Verhältnisse ein. Dazu kam,

---

[1]) Mascher a. a. O. S. 13.
[2]) Deutsche Vierteljahrsschrift für öffentliche Gesundheitspflege. S. 443.
[3]) Ostertag a. a. O. S. 25.

dafs die furchtbaren Trichinenepidemien der 60er Jahre, namentlich derjenigen von Hettstädt 1863 und von Hedersleben 1865 die Gemüter in Schrecken setzten. Es wurden dann um die Mitte der 60er Jahre die Errichtung von öffentlichen Schlachthäusern mit Schlachtzwang als unabweisbares Bedürfnis anerkannt. So entstand das preufsische Gesetz vom 18. März 1868 betreffend die Errichtung öffentlicher, ausschliefslich zu benutzender Schlachthäuser. Nach § 1 kann in denjenigen Gemeinden, in welchen eine Gemeindeanstalt zum Schlachten von Vieh errichtet ist, durch Gemeindebeschlufs angeordnet werden, dafs innerhalb des ganzen Gemeindebezirks oder eines Teils desselben das Schlachten sämtlicher oder einzelner Gattungen von Vieh, sowie gewisse mit dem Schlachten im unmittelbaren Zusammenhang stehende, bestimmt zu bezeichnende Verrichtungen ausschliefslich in dem öffentlichen Schlachthause resp. den öffentlichen Schlachthäusern vorgenommen werden dürfen.

Die in dem Gesetz enthaltenen Bestimmungen reichten indessen zur konsequenten Durchführung des Schlachthauszwanges nicht aus. Es war den Fleischern möglich, die Untersuchung zu umgehen. Da das eingeführte Fleisch derselben nicht unterworfen zu werden brauchte, schlachteten sie das Vieh aufserhalb des betreffenden Schlachthausbezirks und brachten dann das Fleisch in die Stadt. Ja, die Schlächter gaben sogar oft ihren Schlächtereibetrieb in dem von dem Schlachthauszwang betroffenen Gebiete auf und siedelten sich in der Nähe desselben an. In der Umgebung von Berlin entstanden im Verlaufe der Jahre 1876—1879 in Friedrichsberg allein 27, in Reinickendorf 11, in Weifsensee 5, in Pankow 15 neue Schlächtereien.[1]) Dafs diese Gewerbebetriebe nicht für den lokalen Absatz allein bestimmt waren, ist natürlich. Obgleich die Mängel, welche ein gedeihliches Emporkommen der Schlachthöfe hinderten und manche Schlachthausverwaltungen nötigten, die Gebühren bedeutend herabzusetzen, um nicht noch die übrigen Fleischer zum Schlachten aufserhalb des Bezirks zu bringen, überall klar zu Tage traten, kam doch erst durch das Gesetz vom 9. März 1881 eine Abänderung und Ergänzung zu stande. Dieses schreibt für eingeführtes frisches Fleisch, welches feilgeboten oder in Gast- und Speisewirtschaften zubereitet werden soll, den Untersuchungszwang vor, läfst jedoch für das Fleisch, welches durch Private von auswärtigen Gewerbetreibenden bezogen

---

[1]) Gemeindeverwaltung von Berlin in den Jahren 1877/81. I. Teil S. 137.

wird, den Untersuchungszwang offen. So bietet das preufsische Gesetz immer noch nicht eine genügende Handhabe zur Kontrolle der Fleischnahrung in den Städten, welche mit Schlachthäusern versehen ist. Denn es schreibt z. B. für das zur Wurstfabrikation und für die von auswärts bezogenen Konserven eine Untersuchung nicht vor. Dies wird seinen Grund in der Schwierigkeit, ja Unmöglichkeit gehabt haben, Fleisch und Fleischwaren in schon verarbeitetem Zustande auf seine Genufstauglichkeit hin zu prüfen, ferner in dem Mangel an einer allgemeinen deutschen Fleischbeschau. Das neue deutsche Reichsbeschaugesetz vom 19. Februar 1899 wird jedoch manchem Übelstande abhelfen, obwohl in demselben nicht für jedes Stück Vieh der Untersuchungszwang vorgeschrieben ist. Auch in den grofsen und mittleren Städten Deutschlands ist nach Einrichtung öffentlicher Schlachthäuser der Schlachthauszwang eingeführt worden. Die meisten deutschen Bundesstaaten haben diesbezügliche Gesetze erlassen, die dem preufsischen im wesentlichen nachgebildet sind. [1])

Im	Herzogt. Sa.-Meiningen	Gesetz	vom	6. März 1875 / 22. August 1875
„	Grofsherzogt. Braunschw.	„	„	12. April 1876 / 29. Mai 1898
„	Königreich Sachsen	„	„	11. Juli 1976 / 1. Juni 1898
„	Herzogt. Anhalt	„	„	12. April 1878
„	Grofsherzogt. Oldenburg	„	„	22. Jan. 1879
„	Fürstent. Reufs j. L.	„	„	30. Mai 1882
In	Lübeck	„	„	10. Sept. 1884
Im	Fürstent. Lippe-Detmold	„	„	30. Sept. 1886
„	„ Reufs ält. L.	„	„	31. Dez. 1886
„	Herzogt. Schw.-Rudolstadt	„	„	16. Dez. 1887
In	Bremen	„	„	21. Febr. 1889

Im Herzogtum Altenburg und in den Fürstentümern Schwarzb.-Sondershausen, Waldeck und Schaumb.-Lippe giebt es, soweit bekannt, keine öffentlichen Schlachthäuser. [2])

In den süddeutschen Staaten Bayern, Württemberg ist die Regelung des Schlachthauszwanges ortspolizeilichen Bestimmungen überlassen.

In Deutschland lagen die Verhältnisse betreffend der Fleischbeschau bisher folgendermafsen:

---

[1]) Schwarz a. a. O. S. 6

[2]) Mascher a. a. O. S. 19.

Das südliche, ein Teil des westlichen und des mittleren Deutschlands — die Königreiche Bayern und Württemberg, die Grofsherzogtümer Baden und Hessen, die Herzogtümer Sachsen-Koburg-Gotha nnd Sa.-Meiningen, die Fürstentümer Schwarzburg-Rudolstadt und Schwarzburg-Sondershausen, das Reichsland Elsafs-Lothringen und die freien Städte Bremen, Lübeck und Hamburg — besitzen seit längerer oder kürzerer Zeit eine geregelte Fleischbeschau. Im nördlichen Deutschland, in den Königreichen Preufsen und Sachsen, in den Grofsherzogtümern Mecklenburg-Strelitz, Mecklenburg-Schwerin und Sachsen-Weimar-Eisenach, in den Herzogtümern Anhalt, Braunschweig und Altenburg, sowie in den Fürstentümern Lippe und Reufs fehlten bisher allgemein verbindliche Verordnungen, welche die obligatorische Beschau sämtlicher Schlachttiere herbeizuführen geeignet wären.[1]) Das neue oben erwähnte Reichsgesetz vom 17. Februar 1899 betreffend die Schlachtvieh- und Fleischbeschau führt eine einheitliche Regelung dieser Frage herbei. Es wendet sich in seinen Bestimmungen besonders gegen die Einfuhr amerikanischer Fleischwaren.

Wie schon erwähnt, verfolgen die öffentlichen Schlachthäuser in erster Linie den Zweck, den Menschen vor den Gefahren zu schützen, welche der Genufs von Fleisch im Gefolge haben kann.

Der Konsument selbst ist nicht in der Lage, die gesunde oder schädliche Beschaffenheit des Fleisches, welches die fast tägliche Nahrung der meisten Menschen bildet und bilden sollte, zu erkennen. Es ist deshalb eine der ersten Aufgaben der öffentlichen Gesundheitspflege, den Verkehr mit Fleisch zu überwachen und die Gesamtheit möglichst vor der Gefahr, durch den Genufs ungesunden Fleisches Schaden zu nehmen, zu bewahren.

Die Errichtung eines öffentlichen Schlachthauses in Verbindung mit Schlachthauszwang und obligatorischer Fleischbeschau ermöglicht die Beseitigung obiger Gefahren und die Lieferung nur gesunden Fleisches, denn die als gesundheitsnachteilig erkannte Ware wird auf dem Schlachthofe sofort dem Verkehre entzogen und teils durch Verbrennen oder Vergraben oder durch Begiefsen mit Petroleum vernichtet oder ungeniefsbar gemacht. An manchen Schlachthöfen wird es auch technisch verwendet.

Der Zweck, den man im Auge hat, ist auch vollständig erreicht worden. In den Bezirken, wo Schlachthäuser existieren, sind Krank-

[1]) Ostertag a. a. O. S. 36.

heitsfälle, welche auf den Genufs gesundheitsschädlichen Fleisches zurückzuführen sind, im Verschwinden begriffen. Ein Beispiel hierfür sei erwähnt. 1883 wurde in Berlin der neue Schlachthof eingeweiht. Nach Untersuchungen von Prof. Hirschberg, die sich auf Augenfinnen bei den Menschen erstreckten, kamen diese in Berlin in den Jahren 1853/85 im Verhältnis von 1 : 1000; zeitweise, so 1876 sogar wie 1 : 420; 1879 1 : 450 und 1877 wie 1 : 800 vor. In den nächsten 4 Jahren war unter den 30 000 Augenkranken, welche in den Hirschbergischen Kliniken behandelt wurden, nur ein einziger mit einer Augenfinne. Innerhalb der nächsten 5 Jahre behandelte Hirschberg 43 000 Augenkranke, von denen 2 Finnen hatten. Diese beiden Personen stammten jedoch von auswärts. So verschob sich das Verhältnis von 1 : 1000 in den Jahren 1853/1885 auf 1 : 24 300, in den Jahren 1886/1894 (bei 73 000 Augenkranken 3 Fälle, davon 2 von auswärts gekommene Personen).[1] Ähnliche Ergebnisse haben andere Untersuchungen (Virchow) ergeben.

Aus der Verwirklichung der Absicht, den Menschen vor der Übertragung von Krankheitsstoffen durch den Fleischgenufs zu schützen, entspringt ohne weiteres ein anderer Vorteil. Die strenge Untersuchung bringt es mit sich, dafs nur gesundes, gutes und vollwertiges Fleisch in den Handel kommt, ja man kann behaupten, dafs die Konsumenten Fleisch besserer Oualität geliefert bekommen, als dies ohne ein öffentliches Schlachthaus der Fall sein würde. In Berlin ist amtlich festgestellt worden, dafs das in dem Schlachthause gewonnene Fleisch von besserer Qualität war, als das den Privatschlächtereien entstammende.[2] Da der Schlächter bei obligatorischer Fleischbeschau und Schlachthauszwang sich der Gefahr aussetzt, dafs sein angekauftes Vieh ganz oder teilweise beanstandet und der Freibank überwiesen werden kann, wo es zu einem niedrigeren Preise verkauft wird als Fleisch von gesunden Tieren, wird er beim Einkauf nur gutes, kräftiges und gesund aussehendes Fleisch berücksichtigen. Wie oft ist es früher vorgekommen und kommt noch in Gegenden ohne öffentliches Schlachthaus vor, dafs gewissenlose Fleischer eine alte Kuh oder einen alten Zuchtstier spottbillig dem Landwirt abkaufen, um dann das Fleisch als gute, vollwertige Ware zu dem üblichen Preise an die Konsumenten abzusetzen! Wie oft hört man die Hausfrauen hierüber klagen! Der Schlachthauszwang

---

[1]) Zeitschrift für Milchhygiene. 2. Bd. S. 140.
[2]) Mascher a. a. O. S. 30.

beseitigt diesen unreellen Handel. Die Behörden haben Verordnungen erlassen, gemäfs denen Fleisch von derartiger Beschaffenheit als minderwertiges unter Deklarationszwang verkauft werden mufs.

Doch nicht nur dem Konsumenten, sondern auch den Fleischproduzenten und den Schlächtern gereicht ein öffentliches Schlachthaus zum Vorteil. Denn einerseits finden die Abfälle, die sich beim Schlachten ergeben, eine bessere Verwendung, andererseits erzielt beanstandetes Fleisch einen höheren Preis als ohne dieses Institut. Wieviel von wertvollen Abfallstoffen und Nebenprodukten gehen in den Privatschlachtstätten verloren! Man achtet nicht auf diese geringen Mengen. In den öffentlichen Schlachthäusern können sie rationell verwendet werden. Man benutzt das Blut zur Eiweifsgewinnung, oder bringt es mittelst Mischung mit Melasse als Viehfutter zur Verwertung. Erinnert sei dann an die Talgschmelzerei, wo man das animalische Fett zur Seifen- und Kunstbutterfabrikation gewinnt.

Der Landwirt erhielt früher von dem Abdecker oder von gewissenlosen Metzgern für krankes Vieh meist einen dem Werte des Objekts nicht im geringsten entsprechenden Preis. Er mufste es zu Schleuderpreisen abgeben, um es nur nicht lange behalten zu brauchen.

Mit der Errichtung von öffentlichen Schlachthäusern besserten sich die Zustände, vorausgesetzt, dafs die zur Verwertung nötigen Einrichtungen damit verknüpft sind. In neuerer Zeit ist man in der technischen Verwertung von gänzlich beanstandetem Vieh und deren Organen besonders weit vorgeschritten. In chemischen Fabriken werden das Fleisch und die Knochen zu Leim, zu stickstoffreicher und phosphorhaltiger Asche und zu Düngstoffen verarbeitet, Produkte, welche im Hause, in der Werkstatt, im Garten und auf dem Felde nützlich verwendet werden.[1]) Wohl nimmt die Zahl der Beanstandungen und Verwerfungen von Vieh infolge der strengen Kontrolle zu, doch, während früher ein Stück Vieh, dessen Fleisch jetzt an der Freibank als minderwertiges verkauft werden kann, unwiderruflich dem Abdecker verfiel, erhält nun der Verkäufer einen dem Werte des Tieres angemessenen Preis, sodafs sich sein Schaden um ein Beträchtliches vermindert. Dazu kommt noch der Vorteil, dafs den Käufern die Möglichkeit genommen ist, für Verwerfungen und Beanstandungen unberechtigt hohe Ersatzansprüche an den Landwirt zu stellen, wo-

---

[1]) Mascher a. a. O. S. 31.

durch langwierige Prozesse vermieden werden. So erlöste die städtische Schlachtviehversicherung von Leipzig [1]) für je ein gänzlich verworfenes, d. h. genufsuntaugliches Tier:

	1891	1892	1893	1894	1895	1896
Für 1 Rind	32,08	?	29,18	23,26	27,78	32,17
Für 1 Schwein	13,18	?	11,51	21,18	22,54	18,29

Dagegen erzielte die „Schlachtvieh-Versicherung vereinigter Viehkommissionäre Berlins“, [2]) die leider die gänzlich verworfenen Tiere nicht selbst weiter verwertet, im Jahre 1899 für 894 der Abdeckerei überlieferte Rinder 4939 Mark, dies ist pro Stück 5,52 Mark, für 1582 Schweine 8470,70 Mark, oder pro Stück 5,35 Mark.

Wie schon oben erwähnt, kann das minderwertige Fleisch unter Deklarationszwang an sogenannten Freibänken verkauft werden. Die Wichtigkeit dieses Institutes, das mit jedem öffentlichen Schlachthause verbunden sein sollte, erfordert ein näheres Eingehen auf dasselbe. „Freibank ist ein Verkaufslokal für solches Fleisch, welches Eigenschaften besitzt, die es zu einer nicht marktfähigen Ware machen, ohne dabei der menschlichen Gesundheit schädlich zu sein.“ [3]) Man hat nämlich das Fleisch der geschlachteten Tiere je nach dem Befunde, welcher sich bei der Untersuchung herausstellt, in 3 Arten zu scheiden.

1. Solches, welches als vollkommen gesund, — „bankwürdig“, „ladenrein“ — ohne weiteres in den Handel kommen kann.

2. Solches, das, ohne gesundheitschädlich zu sein, mit Mängeln behaftet ist, die seinen Geldwert nicht dem von bankwürdigem gleichkommen läfst — „nicht bankwürdig“, „nicht ladenrein“, — minderwertiges Fleisch.

3. Gesundheitschädliches Fleisch (ungeniefsbares Fleisch).

Die zweite Art von Fleisch ist es, die an den Freibänken unter Angabe des Mangels (Deklarationszwang) verkauft wird. In der Polizeiverordnung vom 22. September 1897 betreffend die Benutzung des Hallenser Schlachthofes wird als solches angesehen, das Fleisch:

a) von den alten oder abgemagerten, aber sonst gesunden Tieren

---

[1]) Verwaltungsbericht der Stadt Leipzig für die betr. Jahre.

[2]) Jahresbericht für 1899.

[3]) Schwarz a. a. O. S. 101.

und von Zuchtebern und unkastrierten Ziegenböcken, sowie von zu jungen Tieren;

b) von sogenannten Spitzebern (Kryptorchiten), insofern es nicht nach Lage des Falles für ungenießbar erklärt werden muß; sollte Fleisch von Spitzebern nach angestellter Kochprobe frei von üblem Geruche befunden werden, so kann es zum freien Verkehre zugelassen werden;

c) von kranken Tieren, soweit es nicht ekelhaft und nicht geeignet ist, die menschliche Gesundheit zu schädigen, so von Tieren, die mit Lungenseuche oder Tuberkulose (Perlsucht) behaftet sind. Inwiefern das Fleisch der mit Tuberkulose behafteten Tiere zum Verkehr freizugeben oder zu vernichten ist, unterliegt den landespolizeilichen Bestimmungen;

d) von Tieren mit Abzehrungskrankheiten, die durch nicht im Fleisch sitzende und nicht auf den Menschen übertragbare Parasiten bedingt sind;

e) von den infolge von Erstickungsgefahr, Gehirnentzündung, Darmentzündung, Verstopfung und Knochenbrüchen notgeschlachteten Tieren, sowie den infolge von Schwergeburten innerhalb 6 Stunden nach begonnenem Geburtsakte notgeschlachteten Tieren. Das Fleisch von Tieren, welche binnen 24 Stunden nach erlittenen Knochenbrüchen, Verwundungen und Quetschungen notgeschlachtet worden sind, kann vom Untersuchungsbeamten unter Umständen auch zum freien Verkehr zugelassen werden;

f) von geringgradig finnigen Tieren; es muß jedoch deren Fleisch vor dem Verkaufe auf der Freibank unter Aufsicht der Schlachthofverwaltung vollständig gargekocht werden.

Das Institut der Freibänke ist keineswegs eine Folge der modernen öffentlichen Schlachthäuser. Es ist meist in Verbindung mit Deklarationszwang bis in das Mittelalter hinein zu verfolgen, wo der Magistrat bemüht war, die Konsumenten vor Übervorteilung zu schützen. Die Bezeichnungen „bankwürdig“ und „nichtbankwürdig“ sind alte zunftmäßige Bezeichnungen. Während gesundes Fleisch auf den meist gedeckten und vor dem Wetter geschützten Freibänken verkauft wurde, durfte das gesundheitschädliche nur abseits auf einer besonderen im „Freien“ stehenden Bank abgegeben werden.

Es handelte sich meist um Fleisch, „das phinnik“ war, wonach die Freibänke auch oft Finnenbänke genannt wurden. In neuerer Zeit ist diese Einrichtung mit der Verbreitung der öffentlichen

Schlachthäuser wieder allgemein geworden, da man die damit verbundenen Vorteile richtig zu würdigen verstand. 1899 war von den 371 Gemeinden Preufsens, in denen sich öffentliche Schlachthäuser befanden, in 334 mit dem Schlachthaus eine Freibank verbunden.[1]) Da das minderwertige Fleisch nur an diesen besonderen Verkaufsstätten abgegeben werden darf, so erhält der Teil der Bevölkerung, der gewöhnt ist, nur gutes, tadelloses Fleisch zu kaufen, die Garantie, solches in den Fleischerläden und Verkaufshallen zu bekommen. Einen Nutzen haben vor allem die unteren Schichten. Ihnen bietet sich infolge des geringen Preises eine günstige Gelegenheit, den Konsum zu erweitern. Es erscheint zwar als eine Härte, gerade diese Bevölkerungsklasse auf den Genufs solcher Ware hinzuweisen, doch gegen den Verkauf derselben an einer besonderen Verkaufsstelle unter Angabe des Mangels (Deklarationszwang) ist nicht das Geringste einzuwenden, da die Krankheitsstoffe durch Kochen oder Sterilisieren vernichtet werden und das Fleisch so genufstauglich wird. In der Mehrzahl der Fälle kommt es seiner chemischen Zusammensetzung nach in Rücksicht auf seinen Nährwert dem vollwertigen gleich. Etwas beeinflufst wird nur die Zubereitungsfähigkeit eines Teiles des beanstandeten Fleisches durch den Kochprozefs, den es durchmachen mufs. Wie beliebt und gesucht es ist, zeigt der reifsende Absatz, den es überall findet. So sieht man sich in Berlin oft genötigt, derartiges Fleisch den Käufern an den letzten Tagen der Woche teilweise vorzuenthalten, um der grofsen Nachfrage am Sonnabend einigermafsen genügen zu können.

In Gera, wo der Preis des an der Freibank verkauften Fleisches von dem städtischen Tierarzt festgesetzt wird, betrug der Durchschnittspreis für 0,5 kg in Pfennigen:[2])

	Rindfleisch		Kalbfleisch		Hammelfleisch		Schweinefleisch	
	roh	gekocht	roh	gekocht	roh	gekocht	roh	gekocht
1896	39	33	42	33	—	—	39	44
1897	36	32	44	32	32	—	37	44

Durch diese bessere Verwertung gegenüber früher wird der Verlust, den die Viehzüchter und die Fleischer infolge der Beanstandungen

[1]) Veröffentlichungen des Kaiserlichen Gesundheitamtes XXIII. 1900.

[2]) Verwaltungs-Berichte des städt. Schlacht- und Viehhofes zu Gera.

erleiden, bedeutend gemindert und dem nationalen Vermögen, welches die Schlachttiere repräsentieren, ein bedeutender Teil weniger entzogen als dies ohne das Institut der Freibänke der Fall sein würde.

Fraglich ist, ob die Freibank in dem Schlachthause selbst oder im Mittelpunkte der Gemeinde errichtet werden soll. Ersteres wird in einer kleinen Stadt am Platze sein, wo die Käufer beim Einkaufe nicht viel Zeit versäumen. Anders ist es in einer grofsen Stadt. Hier werden viele den weiten Weg zum Schlachthaus und den damit verbundenen Zeitverlust scheuen, sodafs dies Institut nur dem in der Nähe wohnenden Teile der Bevölkerung zu gute kommt. Es wird deshalb zweckmäfsig sein, die Freibank oder eine freibankähnliche Einrichtung im Verkehrsmittelpunkte zu errichteu. In Berlin hat man diesen Weg nicht beschritten, weil man den ferneren Verbleib der verkauften Ware nicht überwachen zu können glaubte. Auf dem Schlachthof selbst findet der Verkauf statt. Dafs hier das Fleisch einen so reifsenden Absatz findet, wird seinen Grund darin haben, dafs der Schlachthof in einem Viertel liegt, welche durchweg von Arbeiterfamilien bewohnt ist.

Ist eine solche Verkaufshalle inmitten der Stadt errichtet, dann mufs sie deutlich sichtbar die Aufschrift „Freibank“ tragen, um das Publikum mit ihrer Eigenschaft vertraut zu machen und nicht zu Irrungen Anlafs zu geben. Wie schon oben erwähnt, ist auch Deklarationszwang erforderlich, damit der Käufer mit dem Mangel des Fleisches, mit dem es behaftet ist, vertraut wird. Als ein Vorteil wird es nicht gelten, wenn die Fleischer selbst das ihnen beanstandete Vieh an besagtem Platze verkaufen, denn einesteils wird dies sich nicht als praktisch erweisen, und es wird hierunter der reelle Handel leiden, andernteils werden sie befürchten müssen, durch den Verkauf von nicht bankwürdiger Ware ihr Geschäft zu schädigen. Es ist deshalb wünschenswert, einen ständigen, fest angestellten und unter scharfer polizeilicher Kontrolle stehenden Verkäufer zu bestellen. Eine weitere Forderung wird die sein, derartige Ware nur an Selbstkonsumenten abzugeben, nicht aber an Metzger, Gast- und Speisewirte, Fleischwarenhändler und Wurstfabrikanten, überhaupt an Personen, die aus dem Verkaufe von Fleisch und dessen Nebenprodukten ein Gewerbe machen. Diese Forderung bringt mit sich, dafs die Gröfse des zu verkaufenden Quantums polizeilich festzusetzen ist und ein bestimmtes Gewicht nicht zu überschreiten hat. Eine gröfsere Menge als 3 kg an eine Person abzugeben, wird schon bedenklich erscheinen. Alle diese Bestimmungen erfordern natürlich

eine strenge Kontrolle, die sich in kleinen Städten selbstverständlich besser durchführen läfst als in grofsen.

So ist man neuerdings bemüht, durch eine möglichst hohe Verwertung sowohl des gänzlich verworfenen als auch des als bedingt genufstauglich anerkannten Fleisches den Verlust, den die Fleischer und Landwirte infolge der strengen Untersuchung erleiden, zu mildern. Es wird ermöglicht, dafs ein grofser Teil des an sich ungeniefsbaren Fleisches durch geeignete Behandlung als Nahrungsmittel für den Menschen brauchbar gemacht wird. Hierdurch werden grofse Geldwerte gerettet, ohne dafs durch das zugelassene Fleisch die Interessen der öffentlichen Gesundheitspflege gefährdet werden. Gleichzeitig haben hiervon, wie wir oben gesehen haben, die weniger bemittelten Schichten einen nicht unbeträchtlichen Nutzen.

Doch dies sind nicht die einzigen Vorteile, welche öffentliche Schlachthäuser mit Schlachthauszwang und obligatorischer Fleischbeschau mit sich bringen. Diese Einrichtungen treffen und beseitigen vor allem den unreellen Fleischhandel. Den Metzgern mit etwas weitem Gewissen wird hierdurch die Gelegenheit entzogen, minderwertiges Fleisch von kranken Tieren, welche sie zu Schleuderpreisen erworben haben als vollwertiges zu verkaufen. Daher ist eine Opposition gegen Errichtung öffentlicher Schlachthäuser leicht erklärlich. Die reellen Fleischer brauchen die Kontrolle nicht zu fürchten; ja sie kommt ihnen sogar zu statten, da sie dann mit ihren unreellen Kollegen, welche mit dem Verkaufe von minderwertigem Fleische die besten Geschäfte machen, eher konkurrieren können.

Ein anderer in hygienischer Beziehung sehr wichtiger Vorteil der Schlachthäuser ist die Beseitigung der für die öffentliche Gesundheitspflege so gefährlichen Verunreinigung, ja man könnte sagen Verpestung von Luft, Boden und Wasser, welche in den meisten Städten durch mangelhafte Einrichtung und Beaufsichtigung der Privatschlächtereien herbeigeführt wird. Es ist bekannt, was beim Schlachten abfällt: das Blut, der Inhalt der Magen und Gedärme, Fett, Talgteile und Schleimmassen. Alles wird in Gruben gesammelt und fliefst in Gossen ab. Es ist unvermeidlich, dafs das Erdreich verunreinigt wird. Die leicht faulenden Substanzen sickern in den Boden, breiten sich daselbst aus, verderben das Grundwasser und die Grundluft. Der Einflufs derselben auf die Entstehung allerlei Krankheiten wird noch lange nicht genug gewürdigt, derselbe ist in der That ein ganz ungeheurer. Die Grundluft findet unter allen Um-

ständen Zutritt in unsere Wohnräume, besonders zu den Zeiten, wo wir heizen und uns auch am meisten in den Wohnräumen aufhalten. Verdorbene Grundluft ruft auf diesem Wege Typhus, Diphtherie und ähnliche Krankheiten hervor. In England weifs man das längst und hat deshalb diese Krankheiten Schmutzkrankheiten genannt. Wie arg diese Übelstände werden können, wenn fortgesetzt durch unordentliche Wirtschaft in der Nähe der Privatschlachtstätten der Boden verunreinigt wird, beweist der Bericht des Cholera-Ausschusses zu Basel (1858). Es zeigten sich bei der Untersuchung wahrhaft entsetzliche Zustände; es liefs sich nachweisen, dafs in der Nachbarschaft privater Schlachtstätten der Typhus eigentlich niemals aufhörte.

Epidemische Krankheiten können an solchen verunreinigten Orten und deren Umgebung leichter Fufs fassen; die einzelnen Krankheitsfälle werden in bedenklicheren Formen auftreten, und die Epidemien lassen sich schwieriger tilgen. Wenn hiergegen eingewendet werden sollte, dafs diese Ansicht in Städten mit Kanalisation und Wasserleitung nicht zutreffend sei, namentlich dann nicht, wenn die besten sanitätspolizeilichen Vorschriften über Anlage der Düngergruben bestehen, so mögen sich die Einwendenden einfach einige Zeit in einigermafsen flotten Privatschlachtstätten aufhalten, und man wird die grofsen Ungehörigkeiten zur vollständigen Genüge einsehen.

Wenn nun schon in solchen Städten die Schädlichkeit der Privatschlachtstätten als eine absolute anerkannt werden mufs, wie sieht es dann dort aus, wo weder Spülung noch Kanalisation besteht, wo überhaupt der Abflufs der Abwässer infolge der Boden- und Terrainverhältnisse ein ganz unzulänglicher ist?

In welchem Zustande befindet sich überhaupt die allergröfste Zahl der Privatschlachtstätten? In vielen Gegenden begegnet man häufig Schlachträumen der primitivsten Art. Thorwege und Remisen, die schlecht gepflastert sind, gelten als solche; was hier an Blut, verdünnten Kotmassen u. s. w. in den Erdboden sickert, ist kaum glaublich. In fast allen Fällen befinden sich Schlachtort, Reinigungsort für die Kaldaunen, Wurstfabrikation, Fettschmelze und Aufbewahrungsort für Fleisch innerhalb derselben 4 Wände. In unmittelbarer Nähe der an den Wänden hängenden Fleischstücke werden die Kotmassen aus den Därmen entleert und bleiben oft längere Zeit am Boden liegen, um in die eventuell vorhandenen Kanäle gespült zu werden, von wo aus sie den Untergrund verunreinigen und verpesten oder auch direkt oder indirekt den Flüssen mitgeteilt

werden. Die gefährlichsten Stoffe, welche aufserordentlich leicht in Verwesung übergehen, sind die den Därmen entnommenen Schleimmassen und Schleimhäute. In Lokalitäten, wie die beschriebenen, mufs das Fleisch natürlich an Widerstandsfähigkeit verlieren, und erklärt sich hieraus auch der Umstand, dafs die scheinbar saubersten Fleischwaren oft recht üble Gerüche verbreiten.

Alle diese Umstände werden durch die Errichtung eines an geeigneter Stelle zu erbauenden, ausschliefslich zu benutzenden Schlachthauses vermieden. In diesem nur allein kann die Beseitigung der Abfälle in zweckmäfsigster Weise erfolgen, dafs von einer Verunreinigung des Bodens nicht mehr die Rede sein kann.[1])

In mancher Beziehung wirken die öffentlichen Schlachthäuser erzieherisch auf die Bevölkerung ein. Die Verwaltung derselben ist stets auf die Handhabung der gröfsten Reinlichkeit sowohl bei der Schlachtung als auch bei dem Transport des Fleisches aus den Schlachträumen nach den Wohnungen der Fleischer bedacht. Zuwiderhandlungen gegen die bestehenden Vorschriften werden mit den schwersten Geldstrafen geahndet. Dadurch gewöhnt sich der Fleischer an eine saubere Behandlung seiner Ware auch im Laden und bei der ferneren Verarbeitung. Wie wenig hierauf gesehen wird, kann man in Österreich, in Italien und auch noch bei uns in kleineren Ortschaften, in denen keine Schlachthäuser bestehen, beobachten. Hier dienen die geschlachteten Tiere oder Teile derselben als Aushängeschild an den Thürpfosten aufserhalb des Ladens, wo sie dem Strafsenstaub, den Sonnenstrahlen und der Infizierung durch Fliegen ausgesetzt sind. Vor allem findet sich diese sehr zu verurteilende Behandlung des Fleisches in den kleineren Schlächtereien. In gröfseren Städten kommt derartiges selten vor. Hier hat die Reinlichkeit enorm zugenommen, ein Umstand, der auf die ganze Bevölkerung einwirkt und tief ins übrige Leben eindringt.

Nicht zu unterschätzen ist, dafs das für die Nachbarschaft der Privatschlachtstätten so störende permanente Klagen und Schreien der Tiere infolge der natürlichen Lage der öffentlichen Schlachthäuser aufserhalb der Stadt und infolge des Schlachtens in geschlossenen Räumen auf einen kleinen Hörerkreis, gröfstenteils Professionisten, beschränkt bleibt. Ein weiterer Vorteil ist der Fortfall des für den Verkehr so lästige und oft nicht ungefährliche Treiben

---

[1]) Hermann Falk: Zur Errichtung von öffentlichen Schlachthäusern. S. 8.

des Schlachtviehs durch die Strafsen der Stadt, da es gröfstenteils direkt vom Lande in das aufserhalb gelegene Schlachthaus getrieben oder bei Bahnanschlufs an Ort und Stelle ausgeladen wird, ohne die Stadt zu berühren. Soweit dies nicht möglich, soweit ein Passieren der Strafsen nicht umgangen werden kann, ist der Transport nur mittelst Wagen zu gestatten, eine Bestimmung, welche wohl in die meisten Polizeiverordnungen aufgenommen ist.

In den öffentlichen Schlachthäusern ist man fernerhin bestrebt, den Tieren einen möglichst raschen und schmerzlosen Tod zu bereiten. Bei der Schlachtung soll er rasch und mit Vermeidung unnötiger Qualen herbeigeführt werden. Am zweckmäfsigsten und der Humanität am meisten entsprechend ist eine der Blutentziehung vorhergehende Betäubung. Dieses gilt nicht nur für Tiere, deren Gegenwehr der Mensch zu fürchten hat, sondern auch für Schweine, Kälber und Schafe. Leider ist für diese, vor allem für letzte beide Arten, in sehr vielen Schlachthäusern Deutschlands eine vorherige Betäubung nicht vorgeschrieben. Es ist nicht einzusehen, warum diesen Tieren diese Wohlthat nicht gewährt werden soll. Diesbezügliche Bestimmungen wären sehr wünschenswert und würden allerseits mit Genugthuung begrüfst werden. Immerhin mufs man sagen, dafs in den öffentlichen Schlachthäusern das Schlachten mit weniger Grausamkeiten verknüpft sein wird als in den Privatschlachtstätten, denn es findet dort eine gegenseitige Kontrolle der Fleischer untereinander statt, und jeder wird eine Ehre darin sehen, die Schlachtung exakt auszuführen. Die Vorschrift des Strafgesetzbuches § 360[3], welche diejenigen mit Geldstrafe bis zu 150 Mk. oder mit Haft bedroht, welche öffentlich oder in Ärgernis erregender Weise Tiere boshaft quält oder roh mifshandelt, bietet nur einen geringen Schutz gegen Tierquälerei.

Bei der bevorstehenden Einführung der allgemeinen Fleischbeschau in Deutschland ist es von Wichtigkeit, noch einen anderen Vorteil zu erwähnen. Die Schlachthäuser sind der einzig geeignete Ort, die praktische Ausbildung der Tierärzte, sowie die Erziehung von Laien zu Empirikern (Trichinenschauern, empirischen Fleischbeschauern) zu ermöglichen und zu vervollkommen. Es bietet sich hier genügendes und allseitiges Material zum Studium der Fleischbeschaukunde dar, aufserdem können sich die Betreffenden praktisch bethätigen. Im engen Zusammenhange hiermit steht die Förderung dieser Wissenschaft.

Von den 573 im Jahre 1894 bestehenden öffentlichen Schlacht-

häusern des Deutschen Reiches befanden sich 3 in den Händen von Privaten resp. Aktiengesellschaften, 52 in den Händen von Innungen, die übrigen 518 im Besitz von Gemeinden.[1]) Wie aus den Zahlen ersichtlich, ist die Beteiligung von Privatpersonen an diesen Instituten eine sehr geringe. Dies entspricht auch völlig dem Charakter der öffentlichen Schlachthäuser. Sie sollen keine Unternehmungen sein, deren Zweck der Erwerb ist, sondern hygienische Einrichtungen, welchen die Förderung des Volkswohls als ihr höchstes und einziges Ziel angelegen sein soll. Sie sind keine gewerbliche Anstalten, sondern Wohlfahrtsanstalten. Diesen Standpunkt vertritt auch das preufsische Gesetz vom $\frac{\text{18. März 1868}}{\text{9. März 1881}}$ betreffend die Errichtung öffentlicher Schlachthäuser. Mascher sagt sehr treffend[2]): „Das öffentliche Recht hat in richtiger Würdigung des eminenten Wertes des Schlachthauszwanges für das Gemeinwohl die modernen Schlachthäuser eines jeden spekulativen Charakters entkleidet und ihnen dadurch eine ideale Stellung unter den öffentlichen Institutionen eingeräumt, welche ihnen ihren Platz neben den städtischen Gasanstalten und Wasserleitungen und anderen derartigen wirtschaftlichen Anstalten angewiesen hat.“ Genanntes Gesetz bestimmt in § 5, dafs 1. die für die Untersuchung zu entrichtenden Gebühren die Kosten der Untersuchung, 2. die Gebühren für die Schlachthausbenutzung den zur Unterhaltung der Anlagen, für die Betriebskosten, sowie zur Verzinsung und allmählichen Amortisation des Anlagekapitales und der etwa gezahlten Entschädigungssumme erforderlichen Betrag nicht übersteigen darf.

Ein höherer Zinsfufs als 5 Prozent jährlich und eine höhere Amortisationsquote als 1 Prozent nebst den jährlich ersparten Zinsen darf hierbei nicht berechnet werden.[3]) Mit einem so geringen Nutzen

---

[1]) Schwarz a. a. O. S. 21ff.

[2]) Mascher a. a. O. S. 38.

[3]) Wegen der Höhe der Tarifsätze s. jetzt Kommunalabgabengesetz vom 14. Juli 1893 § 11 Absatz 2 u. 3, welche lauten: „Ebenso behält es bei den Bestimmungen der Gesetze über die Errichtung öffentlicher Schlachthäuser vom 18. März 1868 und 9. März 1881 sein Bewenden. Jedoch dürfen für die Schlachthausbenutzung Gebühren bis zu einer solchen Höhe erhoben werden, dafs durch ihr jährliches Aufkommen die Kosten der Unterhaltung der Anlage und des Betriebes, sowie ein Betrag von 8 % des Anlagekapitals und der etwa gezahlten Entschädigungssumme gedeckt werden ...

kann eine Aktiengesellschaft oder ein Einzelunternehmer nicht wirtschaften. Um einen entsprechenden Gewinn zu erlangen, wird dann ein Privater bei Einrichtungen, welche nicht zu dem Schlachtbetriebe den Fleischern auf bestem Fuſse zu stehen. Was von einem einzelnen Unternehmer gilt, gilt auch von der Innung.

Der Gemeinde verbleibt nach oben genanntem preuſsischen Gesetz in gerechnet werden können, wie für Stallung und Fütterung der einzustellenden Schlachttiere höhere Gebühren berechnen oder durch Ersparungen im Betriebe einen entsprechenden Nutzen zu erzielen suchen.

Dieser letzte Punkt ist von auſserordentlicher Wichtigkeit. Nichts kann gerade für eine solche Unternehmung schädlicher sein als eine falsch angebrachte Sparsamkeit. Der Besitzer wird leicht geneigt sein, Verbesserungen, Neuerungen und Erweiterungen, die sich als notwendig herausstellen, zu unterlassen, worunter der ganze Betrieb zu leiden hat. Mit dem Material, das zur Erhaltung eines regelrechten Betriebes erforderlich ist, wird man auſserordentlich kleinlich verfahren. Ebenso wird man es an der nötigen Ordnung und Reinlichkeit, die eine Hauptbedingung der Schlachthäuser sind, durch Einschränkung des Personals und der reichlichen Benutzung von Wasser fehlen lassen. Ein Beamter im Dienste eines Privaten hat nur den Vorteil desselben oder der Gesellschaft im Auge, für die er möglichst billig zu wirtschaften sucht. Da die Fleischer bei Schlachthauszwang auf das Unternehmen angewiesen sind, braucht der Beamte keinen Abfall derselben zu befürchten.

Ein Unternehmer hat ferner nicht den geringsten Vorteil an einer gründlichen Vieh- und Fleischbeschau. Sie wird nicht in dem Maſse vorgenommen werden, wie es eine solche Sache fordert. Die genaueste Fleischkontrolle ist der Hauptzweck der Schlachthäuser, und wird diesem nicht genügend Rechnung getragen, so ist der Zweck dieser Einrichtung als verfehlt anzusehen. Ein Unternehmer, der immer auf seinen Vorteil bedacht ist, wird nie mit den Untersuchungsbeamten Hand in Hand gehen, sondern wird darauf bedacht sein, mit

---

Die Gebühren für die Untersuchung des nicht in öffentlichen Schlachthäusern ausgeschlachteten Fleisches (§ 2 Nr. 2 und 3 des Gesetzes vom 9. März 1881) können in einer den Gebühren für die Schlachthausbenutzung entsprechenden Höhe bemessen werden."

jedem Falle die Anstellung der Verwaltungsbeamten, vor allem der Tierärzte, deren Unabhängigkeit garantiert sein mufs, die Überwachung des ganzen Betriebs, die Aufsicht über die Bücher, die Feststellung der Erträgnisse des Schlachthofes, der Verzinsung und der Amortisation. Wenn nun die Gemeinde einmal so wichtige Funktionen auszuüben hat, so liegt es in der Natur der Sache, dafs sie selbst die Anlage erbaut und betreibt. Erst unter ihrer Regie wird sie sich zu einer Wohlfahrtseinrichtung gestalten, wird die gröfste Ordnung und Reinlichkeit herrschen, welche Zeit und Geld kosten und deshalb für den Beamten eines Unternehmers oder einer Innung Nebensache sind. Ebenso ist eine gewissenhafte Untersuchung des Fleisches eher von städtischen Beamten zu erwarten als von Angestellten eines Unternehmers oder einer Innung. Wie lässig und oberflächlich die Untersuchung von privaten Beamten betrieben wird, zeigen die Verhältnisse in Amerika. Sehr bezeichnend für die dortigen Zustände heifst es in einem Artikel des „Voigtländischen Anzeigers“, der von einem in einer der grofsen Chicagoer Schlächtereien angestellten Deutschen herrührt:

„Jedes Schlachthaus (Killing Department) hat einen Tierarzt. Die bedeutendsten Firmen in Chicago sind:

1. Armour u. Co., schlachtet in der Stunde:

200 Stück Rindvieh;	Aufsicht	1	Doktor.
375 Schafe	„	1	„
600 Schweine	„	1	„

2. Nelson u. Morris in der Stunde:

180 Stück Rindvieh;	Aufsicht	1	Doktor.
350 Schafe	„	1	„

3. Swift u. Co. in der Stunde:

115 Stück Rindvieh;	Aufsicht	1	Doktor.
350 Schafe	„	1	„
500 Schweine	„	1	„

Im Jahre 1899 wurden von einer Firma 280 195 Stück Rindvieh in 2355 Stunden geschlachtet, die alle von einem einzigen Tierarzt beaufsichtigt waren! Ebenso wurden 649 641 Schafe und 26 270 Kälber in 2078 Stunden geschlachtet, die auch nur von einem beaufsichtigt waren! Vom 1. Januar bis 31. März 1900 sind 60 737 Stück Rindvieh in 529 Stunden geschlachtet und von einem Tierarzt beaufsichtigt

worden. 18710 Stück davon waren Kühe; sie hatten 2800 Kälber im Gewicht von 96933 Pfund, also hochtragende Kühe. Das Gewicht ist dabei ohne die Felle gerechnet, die letzteren sind gegerbt worden. 4576 Stück schlechte Lebern wurden „getankt“ und nur 54 Stück Vieh von 25780 Pfund für schlecht vom Doktor befunden (von 60737 Stück); wogegen die Zungen, Fett und Därme u. s. w. in den Handel gekommen sind. Dies zeigt die amerikanische Fleischinspektion! Und nun ein zweites Beispiel einer richtigen Fleischinspektion von einem Deutsch-Amerikaner, der die deutsche Inspektion genau kennt und in Berlin studiert haben will. Selbiger Herr kam als Tierarzt in dasselbe Schlachterhaus, wo ich beschäftigt war, am 1. März. Wir schlachteten an dem Tage 355 Kühe, der Herr Doktor befand 6 Stück im Gewicht von 2635 Pfund für höchst ungesund und der menschlichen Gesundheit nachteilig; infolgedessen wurden die 6 Stück vernichtet; sie kamen nach dem Offal Tank. Am 2. März wurden 259 Kühe geschlachtet, wovon 9 Stück mit 4432 Pfund der gestrenge Herr für schlecht befand, und am 3. März schlachteten wir 199 Kühe, wovon 5 Stück zu 2431 Pfund für schlecht und ungesund befunden wurden — und da sah ich den gestrengen Herrn nicht mehr im Amte — eine solche Inspektion können die Herren Amerikaner nicht leiden.“

Auf einem Schlachthof unter städtischer Regie, bei welcher die Beamten nicht von Privatinteressen abhängig sind, werden solche Willkürlichkeiten nicht vorkommen. Sie werden nach gutem Wissen und Gewissen ihres Amtes walten, wodurch erst der Zweck des öffentlichen Schlachthauses, das Gesamtwohl zu fördern, erreicht werden kann. Es fallen dann auch sämtliche oben angeführte Übelstände hinweg.

Vor der Errichtung öffentlicher Schlachthäuser haben sich die Gemeinden gescheut, weil man nicht an eine Rentabilität glaubte, sondern meinte, die Steuerzahler hätten die Lasten zu tragen. Dieser Grund wird vor allem von Fleischern, welche die exakte Fleischkontrolle fürchten, ins Treffen geführt, womit sie die Bürger bei ihrer schwächsten Seite zu fassen suchen. Diese Behauptung ist völlig unbegründet. Für jede Gemeinde ist die Gefahr vollständig ausgeschlossen, irgend welche Lasten auf sich zu nehmen, aufser dafs sie die zum Bau erforderliche Summe vorstreckt. Die Anlage erhält sich von selbst, indem nach der Höhe der jährlichen Ausgaben inkl. Zinsen und Amortisation die Gebühren festgesetzt werden, so dafs niemals ein Zuschufs aus der Gemeindekasse sich nötig macht. Bei

einer Amortisation von 1 % des Anlagekapitales findet in 35 bis 40 Jahren eine vollständige Tilgung desselben statt. Hierin besteht der zukünftige produktive Effekt der Anlage. Sie repräsentiert alsdann ein in seinem realen Werte nicht zu unterschätzendes und unbelastetes Grundstück der Gemeinde, welches deren Kasse einen beträchtlichen Zuschufs liefert. Dafs die Befürchtungen einer ungenügenden Rentabilität der öffentlichen Schlachthäuser durchaus unbegründet sind, ergiebt sich aus den Verwaltungsberichten.[1]) In ganz Preufsen ist kein derartiger Fall bekannt geworden.

Eine wichtige Frage bei dem Bau eines öffentlichen Schlachthauses ist die Ablösung der Privatschlächtereien. Sie hat in manchen Gemeinden grofse Bedenken erregt, da man fürchtete, dafs die zu zahlende Entschädigungssumme eine zu hohe sein würde. Eine Entschädigungsberechtigung der Fleischer ist in § 7 des preufsischen Schlachthausgesetzes vom 18. März 1868 ausgesprochen. Der Wortlaut dieses Paragraphen war zu obigen Bedenken geeignet. Diese sind jedoch durch die Novelle vom 9. März 1881 beseitigt worden, welche bestimmt: „Bei Berechnung des Schadens ist namentlich zu berücksichtigen, dafs der Ertrag, welcher von den Grundstücken und Einrichtungen bei anderweiter Benutzung erzielt werden kann, von dem bisherigen Ertrage in Abzug zu bringen ist.“

Die gehegten Befürchtungen betreffs der Höhe der zu leistenden Entschädigungen sind bei näherem Zusehen nicht so grofs, wie es auf den ersten Blick erscheinen mag. Auf Grund von aktenmäfsigen Nachforschungen über die Schlachtberechtigungen der Fleischer hat sich herausgestellt, dafs sehr viele derselben überhaupt keine Konzession zur Ausübung des Gewerbes besafsen oder dafs sie wegen unerlaubter baulicher Veränderungen verwirkt worden war. In diesen Fällen ist kein Recht auf Entschädigung vorhanden. Andere Privatschlachtstätten wiederum befinden sich in einem solchen Zustande, dafs sie weder den baupolizeilichen Vorschriften entsprechen, noch den hygienischen Anforderungen genügen, und deshalb ihre Besitzer nicht den geringsten Anspruch auf Entschädigung erheben können. 1872 waren von den 780 in Berlin vorhandenen Schlachtgelegenheiten nur 200 in vorschriftsmäfsigem Zustande, 360 waren der Vorschrift zuwider, 220 befanden sich sogar in Höfen und Kellern.[1]) Die wenigen Schlachtstätten, die den gestellten Anforderungen genügen,

[1]) Falk a. a. O. S. 17 führt viele Beispiele hierfür an.

und dies sind die gut eingerichteten, werden entweder zu weiteren mit dem Fleischergewerbe eng verschmolzenen Verrichtungen — Wurstbereitung, Räucherung und Pökelung u. a. — benutzt oder können leicht wegen ihrer guten Beschaffenheit zu Wohnräumen umgebaut werden. Hierdurch und durch den Fortfall der für den Mitbewohner so lästigen Schlachtung und anderer Arbeiten, die den Aufenthalt in einem solchen Hause nicht zu dem angenehmsten machen, findet eine Steigerung des Wertes desselben statt, die wiederum dem Fleische zu gute kommt.

So reduziert sich die Entschädigungssumme auf ein Minimum, vor allem, wenn man berücksichtigt, dafs die Betroffenen viel zu hohe Entschädigungsansprüche stellen.

Aufser diesen finanziellen Bedenken werden auch von Seiten der Fleischkonsumenten sowohl als auch der Fleischer und Landwirte mannigfache Einwände erhoben. Einer der hauptsächlichsten ist, dafs die Errichtung eines öffentlichen Schlachthauses und der damit in Verbindung stehende Schlachthauszwang eine Preissteigerung des Fleisches zur Folge habe und hiermit den Konsum besonders der Arbeiterbevölkerung einschränke. Die Preissteigerung sei besonders darauf zurückzuführen, dafs der Gewerbetrieb der Fleischer kostspieliger, umständlicher und zeitraubender würde. Wir werden späterhin sehen, ob und inwieweit diese Behauptung sich aufrecht erhalten läfst. Zu leugnen ist nicht, dafs auf der einen Seite manche Erschwerungen im Betriebe eingetreten sind, andrerseits jedoch werden dem Schlächter bedeutende Vorteile geboten, welche wohl teilweise die entstehenden Nachteile wieder aufwiegen. Aus der Veränderung in dem Schlachtprozefs lassen sich schwerlich genaue Schlüsse auf eine Preissteigerung des Fleisches ziehen. Eine viel lebhaftere Sprache reden die Berichte über die Kleinhandelspreise verglichen mit den Grofshandelspreisen vor und nach Einführung des Schlachthauszwanges. Die Tabellen XIII u. XIIIa geben eine Übersicht über die Preise in Berlin, in welcher Stadt am 1. März 1887 der Vieh- und Schlachthof eröffnet wurde. Die Kleinhandelspreise zeigen von 1876 an eine Tendenz zum Sinken, welche auch noch 1881 und später anhält. Das Gleiche gilt, in etwas höherem Mafse, von den Grofshandelspreisen,

---

[1]) Wiedfeldt: Statistische Studien zur Entwicklungsgeschichte der Berliner Industrie von 1720—1890 in „Staats- und sozialwissenschaftlichen Forschungen." XVI. Bd. 2. Heft. 1899. S. 141.

Tabelle XIII.

Grofshandelspreise in Berlin nach Schlachtgewicht 100 kg in Mark (nach Angaben des Kgl. Polizeipräsidiums bis 1896; von 1896 nach amtlichen Berichten der Direktion der Markthallen) Statist. Jahrbuch der Stadt Berlin für die betr. Jahre.

Jahr	Rinder				Schweine (20 % Tara-Abzug)						Kälber für 1 kg in Pfg.		Schafe für 1 kg in Pfg.	
	1. Qual.	2. Qual.	3. Qual.	4. Qual.	1. Qual.	2. Qual.	3. Qual.	Landschweine	Bakonier	Mecklbg.	1. Qual.	2. Qual.	1. Qual.	2. Qual.
1879	121,4	106,2	91,1	77,6	—	—	—	89,6	84,4	95	108	81	101	83
1880	121,7	106,2	94,2	75,9	—	—	—	105,2	96,1	115,6	109	81	104	83
1881	118,7	103,2	96,2	66	—	—	—	107,8	111,2	116,5	113	82	107	86
1882	117,3	97,9	80,8	69,7	—	—	—	104.5	114.7	111,6	117	95	108	90
1883	120.7	101,6	89,5	81,1	—	—	—	99,2	107,4	105.9	108	88	108	90
1884	117,6	98	84,5	75,6	—	—	—	86,7	94,2	96,2	103	81	95	77
1885	110,8	97	83,6	72,4	—	—	—	92,2	91,7	102.3	92	71	90	74
1886	105,8	93,5	77.3	63,5	—	—	—	89,4	84.5	96,8	95	—	—	—
1887	102,2	92	77,4	62,9	—	—	—	83,2	86,4	89,9	92	—	—	—
1888	102	90	77,9	63,9	—	—	—	81	95,7	88,3	94	72	—	—
1889	109,8	95,9	81,5	70,9	—	—	—	104,8	104,4	113.9	107	83	96	78
1890	120,3	109,9	99,9	91,4	—	—	—	111,4	95.7	118,3	120	109	110	95
1891	120,2	111	97,5	85.8	106.2	99,9	91,7	95,8	98	106,2	120	107	103	87
1892	119,1	108	90,7	76,8	113,1	108,6	101,4	105	95,3	113,1	118	102	94	77
1893	111,6	99.5	82,4	68,1	111,7	108	101.4	—	95.4	—	113	100	85	68
1894	120,4	109,6	91,8	79.0	104,7	101	95,2	—	91,1	—	124	106	102	83
1895	119,7	109.7	96,2	84,7	92,9	89,1	83,6	—	89,4	—	119	109	105	91
1896	114,3	103,4	90,3	78,4	88,7	85,2	80,1	—	—	—	115	104	98	87
1897	114,4	99,5	85,9	71,5			103,88				113,1	78,7	105,7	90,7
1898	114,5	102,1	90,3	76,6			110,4				114,9	79	107	89
1899	117,8	104,1	91,6	78,9			93,4				123	80	110	93

Tabelle XIII a.

Kleinhandelspreise (nach Angabe des Kgl. Polizeipräsidiums) Statistisches Jahrbuch der Stadt Berlin.

Jahr	Rind 1 Kilo in Pfennigen		Schwein	Kalb	Schaf	Speck (geräuchert)
	Keule	Bauch	1 kg in Pfg.	1 kg in Pfg.	1 kg in Pfg.	1 kg in Pfg.
1879	134	110	120	123	117	151
1880	135	110	123	124	118	156
1881	129	108	120	121	116	160
1882	126	111	121	124	117	160
1883	125	110	121	124	120	160
1884	125	110	120	125	118	159
1885	125	109	121	124	118	147
1886	123	108	121	123	115	141
1887	122	100	120	125	107	136
1888	121	100	116	120	108	138
1889	123	105	130	122	114	149
1890	136	115	144	137	129	165
1891	141	117	136	133	128	156
1892	139	117	137	131	121	146
1893	139	111	132	123	118	157
1894	140	110	129	127	118	147
1895	139					
1896	138	106	120	127	121	140
1897	136	111	130	132	123	141
1898	140	111	140	135	127	146

bekanntlich folgen jedoch die Kleinhandelspreise nicht so rasch den Engrospreisen und sind nicht so grofsen Schwankungen ausgesetzt wie jene. Wie in Berlin, so ist auch in anderen Städten die so oft prophezeite Preissteigerung ausgeblieben. „Sie hat sich mehr als 300 Schlachthöfen in Preufsen nicht bestätigt.“ [1]) Falk veröffentlicht einige diesbezügliche Auszüge aus amtlichen Berichten, von denen hier einige wiedergegeben werden [2]):

St. Johann: Zu Anfang schlug das Fleisch unter dem Drucke der Metzger per Kilogramm um 10 Pfg. auf, bald aber kehrte der Preis auf seinen alten Satz zurück und steht heute um 18 Pfg. niedriger als in den ersten Monaten nach Errichtung des Schlacht-

[1]) Veröffentlichungen des Kaiserl. Gesundheitsamtes XXI. 1897. S. 649.
[2]) Falk a. a. O. S. 157.

hauses. Die Entfernung der Privatschlächtereien aus den Mauern der Stadt hat grofsen Übelständen abgeholfen und, was die Fleischqualität anbetrifft, so ifst man hier gegenwärtig besseres und gesunderes Fleisch als früher.

Meiningen: Dafs die Errichtung des hiesigen Schlachthauses eine Steigerung der Fleischpreise bewirkt habe, ist nicht wahrzunehmen, wird auch hier, soweit unsere Kenntnis reicht, von keiner Seite behauptet.

Solingen: Auf das gefällige Schreiben vom 13. d. Mts. erwidere ich ergebenst, dafs eine Preissteigerung des Fleisches infolge Einführung des Schlachthauszwanges hier nicht bemerkt worden ist.

Dafs der Schlachthauszwang eine Preissteigerung nicht zur Folge haben kann, mufs sich bei Erwägung aller in Betracht kommenden Verhältnisse ergeben, ich will nur hervorheben:

Die Schlachtgebühr ist so gering, dafs bei deren Repartition nach dem Gewicht eines Tieres auf das Pfund Fleisch nur ein Bruchpfennig entfällt.

Die Verrichtungen im öffentlichen Schlachthause gestalten sich wesentlich billiger, als wenn der einzelne Metzger sie zu treffen hat.

Bei dem Vorhandensein eines öffentlichen Schlachthauses hat der Metzger nur auf eine geeignete Verkaufsstelle zu rücksichtigen, während im anderen Falle auf die Beschaffung von Räumen zum Schlachten u. s. w. Bedacht genommen werden mufs u. s. w.

Mühlheim a. d. Ruhr. Auf das gefällige Schreiben vom 13. dieses Monats erwidere dem Magistrate ich ergebenst, dafs in hiesiger Stadt durch die Errichtung des öffentlichen Schlachthauses mit Schlachtzwang keinerlei Verteuerung des Fleisches zu konstatieren gewesen ist, dagegen hat sich die Qualität des Fleisches gegen früher entschieden gebessert.

Die Antwortsschreiben von Köln, Reichenbach i. S., Braunschweig, Liegnitz, Dresden verneinen gleicherweise eine Verteuerung des Fleisches.

Auf rechnerischem Wege versucht Osthoff[1]) diese Frage zu lösen:

„Die Gewichte des Schlachtviehs sind im grofsen Durchschnitte folgende:

---

[1]) Handb. der Hyg., herausg. von Weyl. 6. Bd. S. 26. 1897.

	Lebendgewicht	davon Fleischgewicht	also im Verhältnis von
des Ochsen	500 kg	300 kg	1,7
der Kuh	250 „	140 „	1,8
des Kalbes	40 „	25 „	1,6
„ Schafes	30 „	15 „	2,0
„ Schweines	150 „	110 „	1,4

Es kostet durchschnittlich

ein Ochse	1,20 M.	Lebendgewicht,	oder 2,00 M.	für 1 kg	Fleischgewicht
eine Kuh	1,00 „	„	„ 1,80 „	„ 1 „	„
ein Kalb	0,75 „	„	„ 1,20 „	„ 1 „	„
ein Schaf	0,60 „	„	„ 1,20 „	„ 1 „	„
ein Schwein	1,00 „	„	„ 1,40 „	„ 1 „	„

Wird nun festgesetzt, dafs die Gebühren 1 Pfg. von 1 kg Lebendgewicht betragen, so ergiebt das bei einem durchschnittlichen Verhältnis des Lebendgewichts zum Fleischgewicht wie 1,6 : 1 für 1 kg Fleischgewicht 1,6 Pfg., und bei einem Durchschnittspreise von 1,60 Mk. für 1 kg Fleischgewicht eine Erhöhung dieses Preises auf 1,60 + 0,016 = 1,616 Mk. oder rund auf 1,62 Mk., d. i. eine Preiserhöhung gleich dem 80. Teile des Anschaffungswertes.

Diese Preissteigerung von 1,60 Mk. auf 1,62 Mk. für jedes Kilogramm Fleischgewicht ist aber so gering, dafs dieselbe 100 fach ausgeglichen wird durch die gröfsere Bequemlichkeit, welche den Metzgern durch die vollkommenen Einrichtungen des Schlachthofes geboten werden, und dadurch, dafs der Verkauf des schlechten oder minderwertigen Fleisches, welcher vor der Eröffnung eines öffentlichen Schlachthofes in jeder Stadt bei den kleinen Metzgern in grofsem Schwunge ist, nach der Inbetriebsetzung desselben aufhört, und somit die besseren Schlächter ihr gutes Fleisch leichter und in gröfseren Mengen verkaufen können.“

Wie bei den Fleischern so stiefs auch bei den Landwirten der Gedanke an die Errichtung öffentlicher Schlachthäuser mit Schlachthauszwang und obligatorischer Fleischbeschau anfangs auf heftigen Widerspruch. Dies aus leicht erklärlichen Gründen. Sie fürchten die Verluste, welche sich bei Einführung des Schlachthauszwanges infolge der öfteren Beanstandungen ergeben. Doch hierbei ist eins nicht aus dem Auge zu lassen. Ein öffentliches Schlachthaus ermöglicht, dafs ein grofser Teil des an sich ungeniefsbaren Fleisches durch geeignete Behandlung als Nahrungsmittel für Menschen brauchbar

gemacht wird. Hierdurch wird der Landwirt, wie schon oben erwähnt, vor Übervorteilung und Verlusten besser geschützt als ohne Schlachthauszwang. Der Schlächter kann daher von vornherein, auch bei anscheinend nicht ganz gesunden Tieren, dem Produzenten ein höheres Angebot machen, und diesem ist es wesentlich erleichtert, kranke oder minderwertige Tiere als Schlachtvieh zu veräufsern, ohne mit den bestehenden Gesetzen in Widerspruch zu kommen. Andererseits werden aber die Käufer sorgfältiger in der Auswahl der Kaufobjekte zu Werke gehen und nur gesund aussehendes Vieh berücksichtigen. Beide Thatsachen sind für den Landwirt ein Ansporn, gröfsere Sorgfalt auf die Viehzucht zu verwenden und so eine Verbesserung derselben herbeizuführen.

Ein anderer Grund, den sie gegen diese Institute ins Feld führen, ist der, dafs ein öffentliches Schlachthaus der Ausbreitung von Viehseuche förderlich sei. Dafs diese Behauptung nicht unter allen Umständen zutreffend ist, wird hier zu zeigen sein. Ein solcher Fall kann nur eintreten, wenn ein Exportviehmarkt mit dem Schlachthaus verbunden ist und in diesem Falle nur noch in mifslichen Verhältnissen, die in der Natur der Sache liegen und bei Nichtbeobachtung oder ungenügender Befolgung der nötigen Vorsichtsmafsregeln. Exportviehmärkte haben nur einige gröfsere Städte Deutschland, unter ihnen ist der Berliner Markt der bedeutendste, weswegen im Folgenden auf diesen Bezug genommen werden wird. Es werden dort alle nur möglichen Vorsichtsmafsregeln getroffen, um jeglichen Seuchenfall zu entdecken und die Ausbreitung zu verhindern. Nicht nur der Gesundheitszustand des zum Export zu verladenden, sondern auch der des zu Markt eingehenden Schlachtviehs wird einer strengen Prüfung unterzogen. Die Zufuhr erfolgt im allgemeinen mit den Extraviehzügen, oder — da das Treiben des Viehs durch die Strafsen der Stadt verboten ist —, mit gewöhnlichen Viehtransportwagen. Die ankommenden Tiere werden von der Ausladung und Unterbringung an wiederholt durchgesehen und beim Gehen genau beobachtet. Die Eisenbahnwaggons werden in der Desinfektionsanstalt gereinigt und gewaschen, unter starkem Wasserdruck gespült und dann mit kochender $^1/_2$ $^0/_0$iger Sodalauche getüncht. Jedes seuchekranke oder seucheverdächtige Tier, samt denjenigen, mit denen es in Berührung gekommen ist und gekommen sein könnte, wird in den Seuchenhof gebracht und nötigenfalls im Polizeischlachthause sofort getötet. Aus dem Schlachthaus kommt ein solches Stück Vieh nicht wieder lebend hinaus. Die Hallen, Ställe und Buchten, die Triftstrafsen, welche

kanalisiert und, mit Gefälle versehen, cementiert sind, die Verladeperrons werden nach jedem Gebrauch sofort gespült und, wenn ein Seuchenfall vorgekommen, gewaschen, gespült und mit Kreolin oder 10 %iger Chlorkalkmilch desinfiziert. Etwaige Ansteckungsstoffe wie Dünger, werden in bösen Fällen vergraben oder verbrannt. So findet jeder neue Zutrieb gereinigte Plätze vor; er kommt nicht in Berührung mit den alten Beständen, eine Ansteckung desselben kann also nicht stattfinden.

Aufserdem werden Rinder, welche des sogenannten Ursprungsattestes entbehren, dem Polizeischlachthaus überwiesen. Ferner unterstehen alle zum Export angekauften Tiere gleichfalls bis zur Verladung der veterinärpolizeilichen Untersuchung. Die gesund befundenen und besonders für den Export gestempelten Tiere dürfen nicht eher den Viehhof verlassen, bis der Polizeitierarzt sie untersucht und der Exporteur oder dessen Vertreter ein Gesundheitszeugnis über dieselben an dem polizeilich bewachten Ausgange vorgezeigt hat.

Trotz dieser umfassenden Vorsichtsmafsregeln kann es doch vorkommen, dafs kranke, mit der Seuche behaftete Tiere unbeanstandet den Viehhof betreten, dort andere anstecken und wieder zum Export gelangen. Dies ist nicht immer zu vermeiden und auch leicht zu erklären, da das Kontagium erst einige Tage nach der Übertragung wirkt, und die Seuche erst während des ferneren Transports vom Viehhofe oder am Bestimmungsorte zum Ausbruch kommt. Dies ist der einzige Fall, bei dem eine Verschleppung möglich. Ist ein solcher Transport, dessen Tiere bei der Verladung zwar gesund erschienen, aber nach späteren Ermittlungen infiziert sein konnten, vom Viehhof abgegangen, dann werden die Behörden des Bestimmungsortes sofort verständigt und so zu Vorbeugungsmafsregeln angehalten. Ebenfalls setzt man, sowie ein Seuchenfall auf dem Markt vorgekommen, alle Hebel in Bewegung, um den früheren Besitzer und den Ursprungsort zu entdecken — wobei die Ursprungszeugnisse von wesentlicher Bedeutung sind — und um die Behörde zu weiterem Eingreifen betreffs der Unterdrückung der Seuche zu veranlassen. So besitzt der Schlachthauszwang in Verbindung mit obligatorischer Fleischbeschau in veterinärpolizeilicher Hinsicht den hohen Wert, Seuchenherde aufzudecken, die sonst der amtlichen Kenntnis entgehen würden. Ostertag konnte deshalb mit Recht sagen: „Die Fleischbeschau ist eines der wirksamsten Mittel, der immer mehr überhandnehmenden Verwurmung und Verseuchung unserer Schlachtvieh-

bestände entgegenzutreten und somit die Rentabilität der Landwirtschaft zu erhöhen.“ [1])

Nach der Bauart unterscheidet man zwei Systeme von öffentlichen Schlachthäusern, den französischen Typus oder das sogenannte Kammersystem und den deutschen Typus, das Hallensystem. Die französische Anordnung ist die ältere, sie findet sich vor allem in Frankreich; dann aber auch in den Nachbarstaaten, wie in Belgien, Italien und Deutschland, hier in Berlin, Bielefeld, Bremen, Chemnitz, Dortmund, Freiburg in Baden, Hannover, Leipzig, Kassel, Karlsruhe, Lübeck, Metz, München, Strafsburg u. a. [2]) Sie zeichnet sich dadurch aus, dafs jedes einzelne Gebäude für sich dasteht, Schlachträume und Stallungen, durch weite Höfe getrennt, wechseln immer ab. Die einzelnen langen Schlachträume sind in Kammern eingeteilt, welche je einem oder mehreren Fleischern zum Schlachten überwiesen sind. In ihnen findet gewöhnlich nur das Schlachten von Rindern, Schafen und Kälbern statt, das der Schweine dagegen in einer einzigen grofsen Halle. Die weiten Räume, welche Schlachtgebäude und Stallungen trennen, sind äufserst selten überdeckt. Sie gewähren deshalb den Metzgern, welche sie oft beim Treiben des Viehs aus den Stallungen in die Schlachtkammer überschreiten müssen und hier auch verschiedene Arbeiten, wie das Entleeren der Därme u. a. m. vornehmen, nicht den geringsten Schutz gegen Kälte und Nässe. Der Bau nach diesem Systeme hat sich aufserdem als sehr kostspielig und unpraktisch erwiesen und macht mehr und mehr dem deutschen Platz, das mehr Vorteile und weniger Unannehmlichkeiten bietet. Dieses prägt sich durch die gruppenweise Aneinanderstellung der Schlachthäuser, sowie der zu den einzelnen Schlachthäusern gehörigen Stallungen und Kaldaunenwäschen aus. Das einzelne Schlachthaus ist eine einzige weite hohe Halle, in welcher ein Fleischer neben dem anderen schlachtet, ohne wie bei dem französischen Typus durch Wände von einander getrennt zu sein. Nach dieser Anordnung kann das Schlachthaus aus einem einzigen Gebäude mit mehreren, den einzelnen Zwecken dienenden Räumen oder aus mehreren Gebäuden, die durch überdeckte Verbindungsgänge miteinander verbunden sind, bestehen. Da die Fleischer ihr Vieh, nicht wie bei dem französischen Typus in einzelnen Kammern, sondern in grofsen gemeinschaftlichen Hallen schlachten, wird den Beamten und den Gewerbe-

[1]) Ostertag: Handbuch der Fleischbeschau. 3. Aufl. 1899. S. 7.
[2]) Osthoff: Handbuch der Hygiene. 6. Bd. 1897. S. 29.

treibenden die Übersicht und die Kontrolle über ihr Personal und auch die gegenseitige Aufsicht erheblich erleichtert. Die Fleischer schlachten friedlich nebeneinander und können sich gegenseitig leicht behilflich sein. Die klimatischen Verhältnisse Deutschlands, das strengere Klima und die vielen Niederschläge bedingen das Hallensystem. Es ermöglicht den Schlächtern, geschützt vor Kälte und Regen, von einem Raume zum anderen in ihren leichten Arbeitsanzügen zu gelangen, ohne offene Höfe überschreiten zu müssen.

Das Schlachten des Viehes und die mit demselben im unmittelbaren Zusammenhange stehenden Vorrichtungen, wie das Abhäuten, Ausweiden und Abbrühen und das Reinigen des ausgeschlachteten Fleisches, sowie der Gedärme und Eingeweide dürfen mit dem Tage der Eröffnung des öffentlichen Schlachthauses nur noch in demselben vorgenommen werden. Dieser Schlachthauszwang hat manche wirtschaftliche Veränderungen im Fleischergewerbe zur Folge, technische Änderungen treten nur insofern ein, als manche Verrichtungen mit Hilfe der maschinellen Einrichtungen leichter und müheloser vor sich gehen als in den Privatschlachtstätten. Eine Beschreibung des Schlachtprozesses, wie er in den öffentlichen Schlachthäusern vor sich geht, zeigt deshalb beinahe das gleiche Bild wie derjenige in den Privatschlachtstätten; wir können deswegen auf die Schilderung des letzteren verzichten und beschränken uns auf die öffentlichen Schlachthäuser.

Der Schlachtprozefs ist ein verhältnismäfsig einfacher. Die durch direkten Einkauf beim Landwirt oder vom Händler bezogenen Tiere werden nach dem Schlachthaus transportiert, wo eine Schlacht-, oft auch eine Einführungskarte gelöst werden mufs. Vor der Schlachtung findet eine Vorbeschau statt. Krankheitsverdächtige Tiere wandern sofort ins Polizei- oder Sanitätsschlachthaus, während das als gesund befundene Vieh in den dazu bestimmten Hallen der Schlachtung unterworfen wird.

In der Gegenwart ist man nur bestrebt, dem Tiere einen schnellen und weniger qualvollen Tod zu bereiten, weshalb man eine vorherige Betäubung mehr und mehr zu verallgemeinern sucht. Doch wird sie auch heute noch nicht überall und bei jedem Stück Vieh angewandt. So findet sie in Berlin nicht statt bei Hammeln und Kälbern, die nur gestochen werden. Bei Grofsvieh ist sie, aufser bei koscher geschlachteten Tieren, selbstverständlich. Die Art der Betäubung ist eine verschiedene. Am gebräuchlichsten ist wohl der Schlag mit einem schweren Hammer auf die Platte, der, wenn nötig, wiederholt

wird. Er ist sowohl bei der Betäubung von Rindern als auch von Schweinen üblich. So ist das Verfahren in Berlin. An anderen Schlachthöfen sucht man die Betäubung auf eine sicherere Weise herbeizuführen, wofür die Bestimmungen in Halle manchen Städten als Vorbild dienen könnten. Bei Rindern wendet man einen kleinen Schiefsapparat an. Der Aufseher, der allein diese Verrichtung vornehmen darf, setzt dem gefesselten Tiere den mit einer Kugel geladenen Apparat auf die Stirn, welcher sich durch einen leichten Schlag entladet. Die Kugel dringt in das Gehirn des Rindes, welches sofort zusammenbricht. Zur Fürsorge erhält es dann noch einen Schlag mit dem Hammer. Die Schweine werden mit Hilfe der Schlagmaske betäubt, deren Bolzen durch einen kräftigen Schlag in das Gehirn getrieben wird. Die Kälber und Hammel dagegen legt man gefesselt auf die Schragen, worauf sie durch einige wohlgezielte Hiebe mit dem Schlaghammer betäubt werden.

Hierauf sticht man die Tiere ab, wobei das ausfliefsende Blut in einem Gefäfse aufgefangen und sofort gerührt wird, bei welcher Arbeit freilich oft nicht die nötige Sauberkeit beobachtet wird. Bestimmungen, welche das Umrühren des Blutes mit der oft nicht appetitlich aussehenden Hand verbieten, wären hier gut angebracht und würden die Reinlichkeit entschieden fördern. Gerade bei dieser Beschäftigung kann man den Herrn am Knecht erkennen. Das Blut von koscher geschlachteten Tieren, denen der Schlund mit durchschnitten wird, darf nicht gefangen werden, doch wird auch hiergegen von seiten der Gesellen oft gefehlt, besonders da, wo ihnen, wie z. B. in Berlin, der Erlös aus demselben zusteht. Wie das Heraustreiben des Blutes, so hat sich auch das Aufschneiden, Abhäuten und Ausnehmen der Tiere gegen früher wenig geändert. Nur einzelne Verrichtungen beim Drehen, Heben, Wenden der Tiere, Brühen und Kaldaunenreinigen gestalten sich mit Hilfe der modernen Anlagen in den öffentlichen Schlachthäusern leichter und müheloser. Mit Benutzung von Winden vermag der schwächlichste Lehrling die schwersten Rinder in die zum Abhäuten, Aufschneiden, Ausnehmen und Zerteilen bequemste Lage zu bringen. Alle diese Funktionen verrichtet jetzt wie früher die Hand mit Hilfe von Messer, Beil und Säge. Ganz ähnlich verläuft der Vorgang bei der Schlachtung der Schweine. Nachdem sie betäubt und abgestochen sind, hebt man sie vermittelst eines Krahnes — die leichteren Tiere ohne diesen — in den Brühkessel, von dort aus werden sie auf den Enthaarungstisch befördert, wo man sie der Borsten beraubt. Wenn dieses geschehen, transportiert man sie mit

Hilfe der sogenannten Laufkatzen nach einem beliebigen Haken, wo sie zum Aufschneiden und Ausnehmen aufgehängt werden. Diese Thätigkeiten gehen vermittelst der maschinellen Anlagen mit der gröfsten Leichtigkeit von statten, worin ein wesentlicher Vorteil den Privatschlachtstätten gegenüber zu erblicken ist. Hervorzuheben ist auch noch die herrschende Sauberkeit; ein Grund, das Wasser zu sparen, ist nicht vorhanden. Es wird deshalb in hinreichender Menge gebraucht. Ein weiterer Fortschritt gegenüber den Privatschlachtstätten liegt in der auf dem Schlachthof beim Entleeren der Eingeweide gebrauchten Reinlichkeit. Wie oft wird es in ersteren in demselben Raume, wo das ausgeschlachtete Tier hängt, vorgenommen und dieses oft beschmutzt, von anderen Unreinlichkeiten nicht zu reden. In den Schlachthöfen dagegen findet es an einem besonderen Orte statt. Die dem Tiere entnommenen Eingeweide werden per Wagen nach der Kuttelei gebracht, die sich bei dem deutschen System direkt an die Schlachthalle anschliefst. In dem völlig abgeschlossenen Raume werden sie entleert und in der Kaldaunenwäsche gereinigt und gewaschen. Die weitere Reinigung vollzieht sich in der Darmschleimerei. Diejenigen Meister, die die Därme selbst verwenden und behandeln, nehmen die Reinigung in der Kuttelei selbst vor. Gröfstenteils, wenigstens an den gröfseren Schlachthöfen, giebt es einen selbständigen Darmschleimer, welcher die Därme aufkauft, schleimt und, wenn nötig, einsalzt. Nach Beendigung des Schlachtverfahrens kommen die einzelnen Teile des Tieres, soweit sie nicht sofort zum Absatz kommen sollen, in die Kühlzellen, wie sie wohl in jedem öffentlichen Schlachthaus zur Verfügung stehen. [1])

So ist der Schlachtprozefs ein verhältnismäfsig einfacher. Er hat gegenüber demjenigen in den Privatschlachtstätten so gut wie keine Änderungen erfahren. Der Schlachthauszwang, welcher den Produktionsprozefs auf zwei Gebiete, auf den öffentlichen Schlachthof und auf die Werkstatt des Meisters verteilt, hat für den Fleischer manche Vorteile, aber auch manche Nachteile gebracht, welche wiederum je nach der Gröfse des Betriebes verschiedene Wirkung ausüben.

Die Vorteile des Schlachthauses sind nicht gering zu veranschlagen. Es ist ein mit allen maschinellen Neuerungen ausgestattetes Etablissement, wie es in gleichem Mafsstab in Deutschland keine Privatschlächterei noch Wurstfabrik aufzuweisen hat. Die Anlage,

[1]) In Berlin sind erst im Jahre 1900 Kühlzellen geschaffen worden.

welche Einrichtungen von einer Vollkommenheit besitzt, wie sie sich nur der Groſsbetrieb zugänglich machen könnte, kommt dem kleinen Meister ebenso zu statten, wie dem groſsen. Ersterer handhabt mit eben denselben Werkzeugen und maschinellen Vorrichtungen wie der letztere. Die verbesserten Einrichtungen geben die Möglichkeit einer Ersparnis an Zeit und Arbeitskräften. Die leichtere Handhabung beim Drehen, Wenden und Heben der Tiere bedeutet eine wesentliche Erleichterung gegenüber den primitiven Einrichtungen in den Privatschlachtstätten. Unzweifelhaft gestaltet sich das Schlachten mehr und mehr schematisch. Von einer Arbeitsteilung in dem Schlachtprozeſs kann jedoch kaum die Rede sein. Der einzelne Fleischer vollführt die Schlachtung von Anfang bis zu Ende, wobei der Geselle oder Lehrling nur in geringem Maſse diese oder jene Arbeit für längere Zeit übernimmt. Etwas ausgebildet, doch noch in den Anfangsstadien stehend, findet sich die Arbeitsteilung in den Schweineengrosschlächtereien Berlins. Ein Geselle übernimmt die Betäubung des Tieres, welches er dann oft mit absticht und in den Kessel befördert — sonderbarerweise werden die Krahne nur bei ausnahmsweise groſsen Tieren benutzt — ein anderer zieht es aus dem Kessel heraus und beraubt es seiner Borsten, ein dritter endlich schneidet es auf und nimmt es aus, während der Lehrling meist das Entleeren und Reinigen der Därme besorgt. Wie wenig diese Arbeitsteilung ausgebildet sein kann, geht schon daraus hervor, daſs die einzelnen Arbeiten verschieden lange Zeit in Anspruch nehmen und ihren Mann nicht vollständig beschäftigen, weshalb die einzelnen sich immer gegenseitig unterstützen und aushelfen.

Immerhin findet eine gewisse Ersparung an Zeit und Arbeitskräften statt. Wesentlicher fallen andere Momente ins Gewicht, so die Ersparnis an Räumlichkeiten. Der Fleischer bedarf jetzt keines eigenen Schlachthauses mehr, was vor allem in groſsen Städten bei den hohen Mietpreisen von einschneidender Bedeutung ist. Durch den Wegfall der Schlachtung und anderer damit in Zusammenhang stehender unerquicklicher Thätigkeiten steigt der Mietwert des Hauses, dessen Eigentümer der Fleischer ist; auch wird dadurch die Etablierung junger Leute erleichtert, denen Vermieter eher entgegenkommen, was dann auch im Mietpreis zum Ausdruck kommt. Ferner ist die Anschaffung mancher Produktionsmittel unnötig geworden. Es bedarf jetzt daheim keiner Winde, keines Brühbottichs und des vielen Heizungsmaterials für die Erzeugung des kochenden Wassers, keiner groſsen Wage und anderer Werkzeuge mehr. Dadurch ist

eine wesentliche Verringerung des Anlagekapitals und eine Verbilligung des Betriebes herbeigeführt worden. Junge Anfänger bedürfen heute infolge der städtischen Einrichtungen zweifellos weniger Anlagekapital als früher. Einen wesentlichen Vorteil bietet das Kühlhaus, in dem das Fleisch bis zum Bedarfe aufbewahrt und konserviert wird. Während der Schlächter in den Eiskellern seines Hauses im Sommer nicht verhüten konnte, dafs manches Stück dem Verderben anheimfiel, wird es in den Kühlzellen stets frisch erhalten und büfst nichts in seiner Schmackhaftigkeit ein, ja gewinnt eher noch. So bleibt er vor manchen Verlusten geschützt. Diese Einrichtung setzt ihn in die Lage, durch Benutzung günstiger Konjunkturen sich Fleisch auf Vorrat ohne Rücksicht auf Witterungs- und Konsumverhältnisse und ohne sich der Gefahr der Entwertung der Ware auszusetzen, zu verschaffen. Nicht unerwähnt darf die bessere Verwertung der Abfälle und Nebenprodukte gelassen werden. Dies betrifft besonders die Verwertung des Talges und der Felle und Häute, weniger die des Blutes, welches gröfstenteils zur Wurstfabrikation verwendet wird. Da diese Produkte auf einem einzigen kleinen Terrain gewonnen werden, so macht ihre Sammlung wenig Umstände, wodurch ein Haupterfordernis für ihre Verwertung gegeben ist. Auf diesem Gebiete haben besonders die Innungen viel beigetragen, die wirtschaftliche Lage des Gewerbes zu bessern; wir werden auf ihre Wirksamkeit in dieser Hinsicht späterhin zurückzukommen haben.[1]) Auf einigen Schlachthöfen wird auch der Dünger von seiten der Verwaltung rationell verwendet, ein Moment, welches auf die Höhe der Gebühren eine wohlthätige Wirkung auszuüben vermag. In Berlin betrug 1898/99 die Jahresproduktion an Stall- und Schlachtdünger 302 401 Zentner, von denen 291 739 Zentner mit der Eisenbahn — teilweise nach Anhalt, sogar bis nach Konitz in Westpreufsen (330 km) — und 10 661 Zentner per Achse fortgeschafft wurden und 50 560,96 Mk. oder ca. 16,7 Pfg. pro Zentner ab Viehhof frei verladen einbrachten.[2])

Diesen wesentlichen Vorteilen stehen — für den Fleischer — mannigfache Nachteile gegenüber. So hört man oft Klagen über die Höhe der Schlacht- und sonstigen Gebühren, welche einen beträchtlichen Teil der Betriebskosten ausmachen. An den einzelnen

---

[1]) Vergl. den §: „Verwertung der Nebenprodukte."

[2]) Bericht über den städtischen Vieh- und Schlachthof für die Zeit vom 1. April 1898 bis 31. März 1899 S. 26.

Schlachthöfen sind sie aufserordentlich verschieden. Sie betrugen in Berlin 1898/99 [1]):

	Rind	Fresser	Schwein	Kalb	Schaf
Marktstandgebühr	125 Pfg.	70 Pfg.	50 Pfg.	40 Pfg.	10 Pfg.
Wiegegeld	20 "	20 "	10 "	10 "	2 "
Schlachthausgebühr	150 "	100 "	100 "	50 "	30 "
Sleischschaugebühr	50 "	40 "	40 "	20 "	10 "

Die Marktstandgebühr wird nur einmal für jedes Stück erhoben, ob dasselbe nun einen oder mehrere Tage zu Markt steht; für Stallbenutzung, Wasser, Beleuchtung, Veterinäraufsicht ist nichts zu entrichten.

Die Wiegegebühr ist nicht obligatorisch.

Die Schlachthausgebühr berechtigt zur Benutzung der Schlachthallen und Schlachtkammern, ferner des zur Schlachtkammer gehörigen Schlachthausstalles und des unter jeder Schlacht- oder Fleischkammer befindlichen Fleischkellers. Für die Fleischkammern der neuen Schweineschlachthäuser wird besondere Miete erhoben, da nicht allen Schlächtern Fleischkammern überwiesen werden konnten.

Die Klagen der Fleischer über die Schlachtgebühren sind mehr oder weniger grofse, je nachdem sie mit hohen oder verhältnismäfsig niedrigen Gebühren zu rechnen haben. Wenn man die Höhe derselben in den einzelnen Städten vergleicht, so ergeben sich wesentliche Unterschiede. Während z. B. in Hamburg und Berlin ziemlich geringe Gebühren zu entrichten sind, sind sie in Magdeburg und Leipzig beträchtlich. In ersteren Städten sind die Fleischer demnach wesentlich günstiger gestellt als in letzteren.

Neben den Schlachtgebühren sind die Transportkosten der Zielpunkt für die Klagen der Schlächter. Sie sind unbestreitbar für die meisten Betriebe erheblich gestiegen. Da das Schlachthaus an der Peripherie der Stadt liegt, ist der Meister gezwungen, die grofsen Quantitäten des ausgeschlachteten Fleisches eine meist bedeutende Strecke bis zu seiner Werkstatt zu transportieren. Mit der Entfernung vom Schlachthause wachsen natürlich die Unkosten und zwar für den kleineren Meister mehr als für den gröfseren. Wegen der weiten Entfernung haben sich viele genötigt gesehen, sich Pferd und Wagen anzuschaffen, wodurch das Anlagekapital um ca. 1000 Mk. und das

[1]) ebenda S. 12.

Betriebskapital um 400 Mk. jährlich gewachsen ist. Selbst die gröfseren Geschäfte mit drei und mehr Gehilfen haben ein Pferd und einen Wagen einzig und allein zum Abholen der Ware aus dem Schlachthause einstellen müssen. Kleinere, dem Schlachthof näher wohnende Metzger besitzen wohl noch ab und zu Zughunde nebst dem dazu gehörigen Gefährt. Ihre Stellung ist nicht gerade eine günstige. Halten sie keinen Lehrling, der das Gespann begleitet, dann müssen sie es selbst besorgen. Einem Gesellen ist dies heutzutage nicht mehr zuzumuten. Er wird bei einem solchen Meister wohl schwerlich lange aushalten.

Die mit der Anschaffung und Unterhaltung von Pferd und Wagen verknüpften Kosten drücken den kleinen Handwerker mehr als den Grofsbetrieb, dem unter Umständen ein solches Transportmittel billiger zu stehen kommt. Der Kleinbetrieb hat keine ausreichende Verwendung für ein Pferd. Hat es seine eigentliche Bestimmung, den Transport der ausgeschlachteten Teile nach der Werkstatt, erfüllt, dann steht es unthätig im Stalle. Es wird höchstens noch zum Vieheinkauf auf dem Lande gebraucht. Bezieht dazu der Fleischer den weitaus gröfsten Teil seines Bedarfes auf dem Viehmarkt, dann fällt auch diese Beschäftigung hinweg. So kann der kleine Meister sein Gespann nicht richtig ausnutzen. Anders der mittlere und Grofsbetrieb. Hier dient es neben dem Transport des Viehes vom Lande und des Fleisches aus dem Schlachthof nach der Behausung des Meisters gleichzeitig noch zur Erledigung der eingegangenen Bestellungen. Manche Geschäfte halten Pferde und Wagen, die nur zum Vieheinkauf und andere, die nur zum Holen des Fleisches bestimmt sind. So vermag der Grofsbetrieb, der ohnehin schon ein Gespann halten mufs, die geringe Last viel leichter zu tragen als der kleine Handwerker. In gröfseren Städten bestehen noch für den Transport des Fleisches vom Schlachthause nach der Werkstatt besondere Fleischtransportgeschäfte, welche dem kleinen Schlächter die Unkosten, welche mit der Anschaffung und Unterhaltung von Pferd und Wagen verknüpft sind, abnehmen. Daneben besorgen bei Ausbildung von Engrosschlächtereien diese oft selbst den Transport nach der Wohnung des Käufers.

Von den Fleischern wird die scharfe Kontrolle, welche auf den öffentlichen Schlachthäusern ausgeübt wird, oft als Nachteil empfunden. Es läfst sich nicht leugnen, dafs ein verhältnismäfsig grofser Teil des geschlachteten Viehes beanstandet und dadurch den Fleischern beträchtlicher Schaden zugefügt wird, sofern sie nicht durch Versiche-

rung gedeckt sind oder auf den Verkäufer zurückgreifen können. In dieser Hinsicht ist ihre Lage seit Inkrafttreten des Bürgerlichen Gesetzbuches gegen früher noch prekärer geworden, da der Landwirt nicht mehr für dieselbe Zahl Mängel wie ehedem haftet.

Im grofsen und ganzen mufs man sagen, dafs die Nachteile, welche die öffentlichen Schlachthäuser mit sich bringen, wohl durch die bedeutenden Vorteile aufgewogen werden. Obwohl aber letztere dem Kleinbetrieb in gleichem Mafse wie dem Grofsbetrieb zu statten kommen, haben sich die Verhältnisse doch für jenen ungünstiger gestaltet als für diesen. Daher ist die sehr verbreitete Unzufriedenheit der kleinen Meister leicht erklärlich.

Eine Eigenart genannter Institute ist die Möglichkeit einer Erhöhung der Anzahl der Schlachtungen seitens eines Meisters ohne Erweiterung der für die ganze Produktion nötigen Anlagen. Früher standen einer Ausdehnung der Betriebe wesentliche Hindernisse im Wege, so machte sich besonders eine Erweiterung der Schlachthausanlage nötig, welche oft wegen der Beschränktheit der örtlichen Verhältnisse namentlich in gröfseren Städten nur schwer durchführbar war. Die öffentlichen Schlachthäuser dagegen gestatten einem jeden, soviel zu schlachten, als er vermag und abzusetzen gedenkt. Der Umsatz kann jetzt einfach ausgedehnt werden, indem diese Anlagen seitens der Fleischer mehr denn zuvor in Anspruch genommen werden. Das Gesagte bezieht sich nur auf die Schlachtung. Ob ein Vertrieb dieser durch Massenproduktion gewonnener Fleischwaren en détail möglich ist, ist freilich eine andere Frage, deren Beantwortung wir auf später verschieben müssen.

Mit vollendeter Schlachtung ist die erste Stufe des Gewerbebetriebes beendet. Die Verpfundung und weitere Verarbeitung des Fleisches findet nun einzig und allein in der Behausung des Meisters statt. Je nach den Tiergattungen, welche derselbe hauptsächlich schlachtet, ist der nun folgende Verlauf des Produktionsprozesses ein verschiedener. Man hat zwischen der Schweine-, Rinder-, Kalb- und Hammelschlächterei zu unterscheiden. Während bei den drei letzteren nach Vollendung der Schlachtung nur noch die für den Verkauf nötige Arbeit des Zerteilens der einzelnen Fleischstücke vorgenommen zu werden braucht, und oft nur noch ein gewisses Quantum des Rindfleisches feingehackt werden mufs, spielt in der Schweineschlächterei, welche gleichbedeutend mit Wurstfabrikation ist, die Verarbeitung der einzelnen Teile des geschlachteten Tieres zu Wurst, Räucherwaren und Pökelfleisch die Hauptrolle, der Verkauf von kleinen

Quantitäten rohen Fleisches tritt dagegen erheblich zurück. Eine derartige Ausbildung ist besonders in gröfseren Städten zu finden. In den kleineren Gemeinden finden sich alle vier in einer Hand vereint, nur mit dem Unterschiede, dafs die Schweineschlachtungen vorherrschen, Rinder und Kälber nur zeitweise geschlachtet werden, so dafs auf eine gewisse Anzahl Schweine in bestimmter Zeit ein Rind fällt. Die Hammelschlachtungen treten hier ziemlich in den Hintergrund. Legt sich an kleinen Orten ein Geschäft speziell auf die Wurstfabrikation, dann ist natürlich die Schweineschlächterei ausschlaggebend. Die weitere Verarbeitung des Fleisches, welche in den Schweineschlächtereien stattfindet, stellt deshalb an den Schweineschlächter viel gröfsere Anforderungen in Hinsicht auf technische Kenntnisse als an die übrigen Schlächter. Sie ist im Vergleich zu dem einfachen Schlachtverfahren viel schwieriger, und dies um so mehr, als in der Neuzeit sich eine grofse Mannigfaltigkeit an Fleischfabrikaten herausgebildet hat, welche immer mehr erweitert und ergänzt wird. Je feiner die Geschäfte sind, um so gröfser ist die Handfertigkeit und Sachkenntnis.

Die Herstellung der Fleischwaren vollzieht sich, wie schon bemerkt, in der Werkstatt des Meisters. Dort wird das Fleisch zerlegt, dann beginnt die Salzung und Räucherung der Speckseiten, Schinken, des Bauchfleisches und anderer Teile, ferner das Ausbraten des Schmalzes und die Herstellung der Wurst in der Wurstküche. Diese beansprucht den gröfsten Teil der Thätigkeit des Fleischers, wobei die Zerkleinerung der Fleischteile, die Würfelung des Speckes, die Verarbeitung von Leber, Herz, Nieren die weitaus gröfste Arbeit verursacht. Ihr geht das Zuputzen der Därme und die Befreiung des Fleisches von den Knochen voraus. Die Wurst kommt in zwei Arten als Roh- und Kochwurst in den Handel; von ersterer, die vielfach auch Dauerwurst genannt wird, lassen sich 5—6, von letzterer ca. 20 verschiedene Arten unterscheiden. Gewöhnlich ist der Unterschied jedoch kein grofser, eine andere Form, ein ganz geringer Zusatz oder eine kleine Veränderung in der Zusammensetzung des Teiges lassen schnell verschiedene Arten Wurst hervorgehen.

Die Arbeit der Hand bleibt bei der Fabrikation nach wie vor die Hauptsache; sie ist aufserordentlich mühsam und kompliziert. Doch während sie sich auf der ersten Stufe des Gewerbebetriebes, der Schlachtung, noch rein handwerksmäfsig vollzieht und eine wesentliche Arbeitsteilung nicht stattgefunden hat, bürgert sich auf der Stufe der Verarbeitung die Maschine mehr und mehr ein. Fast in

keinem, wenn auch noch so kleinem Geschäft fehlt eine maschinelle Vorrichtung, welche die Arbeit der Hand erleichtert. So wird wohl überall der Wolf, welcher die Arbeit des Wiegens verrichtet und ca. 4 mal schneller und auch exakter als das Wiegemesser zerkleinert, vorhanden sein; ebenso findet man in den kleineren Geschäften eine Wurstfüllmaschine, welche jedoch noch nicht den Trichter verdrängt hat, da dieser zur Herstellung der Rot-(Blut-)wurst unentbehrlich ist. Die gröfseren Betriebe arbeiten mit motorischer Kraft. Inwieweit diese in den einzelnen Bundesstaaten Deutschlands zur Anwendung gebracht wird, zeigt die Tabelle XIV. Im ganzen Reiche gab es nach der Gewerbezählung von 1895: 1308 Hauptbetriebe, welche mit Motoren mit zusammen 4715 Pferdekräften arbeiteten. Ihre Anzahl hat ganz beträchtlich zugenommen. Sie betrug 1875: 372 [1]), 1882 jedoch nur noch 137,[2]) worauf dann bis 1895 die erwähnte Steigerung eintrat. Von den 1308 Betrieben dieses Jahres benutzten 955 mit Gas getriebene Motoren mit insgesamt 2518 Pferdekräften. An zweiter Stelle tritt die Dampfkraft, welche in 212 Betrieben mit 1992 Pferdestärken verwendet wurde, dann folgen Elektrizität in 37, Benzin und Petroleum in je 29 und Wasser in 21 Betrieben. Die Tabelle XV giebt eine Vergleichung der Anzahl der Motorenbetriebe für 1882 und 1896 und zeigt zugleich die Anwendung der einzelnen elementaren Kräfte; die Tabelle XVI stellt die relative Ausdehnung der Motorenbenutzung für 1895 dar. Ein interessantes Ergebnis liefert ein Vergleich der Zahl der in den Jahren 1882 und 1895 auf einen Betrieb entfallenden Pferdestärken. Während sie im ersteren Jahre 15,0 Pferdestärken beträgt, sinkt sie 1895 auf 3,6 herab. Dies ist ein schlagender Beweis dafür, dafs eine hervorragende Entwicklung der Grofsbetriebe nicht stattgefunden hat, und dafs eine vermehrte Anwendung von Motoren mit wenig Pferdekräften nur in kleineren Betrieben zu verzeichnen gewesen ist. Höchstwahrscheinlich ist die Zahl der Grofsbetriebe, die Maschinen mit vielen Pferdekräften in Gang setzen, sich ziemlich gleich geblieben oder hat sich nur unbedeutend gesteigert. Diese Entwicklung zeigt, wie sehr sich das Fleischergewerbe die Vorteile der Motorenbenutzung dienstbar zu machen sucht, ohne jedoch den handwerksmäfsigen Charakter einzubüfsen. Während 1882 von 100 Hauptbetrieben nur 0,22 elementare Kraft benutzen, thun dies 1895 schon 1,8. Ein bedeutender Fort-

---

[1]) Stat. des Deutschen Reichs N. F. 6. I.

[2]) Stat. des Deutschen Reichs 35, 2.

Tabelle XIV.

Benutzung von Motoren (Statistik des Deutschen Reichs N. F. B. 115).

	Gesamtzahl der Motorenbetriebe			Von diesen Betrieben benutzen elementare Kraft zur Bewegung von Umtriebs- oder Kraftmaschinen und zwar:																Betriebe mit	
				Wind	Wasser		Dampf		Gas		Petroleum		Benzin, Aether		Heifsluft		Druckluft		Elektrizität		
	Hauptbetriebe	Nebenbetriebe	Pferdestärken	Betr.	Betr.	Pferdest.	Betr.	Pferdest.	Betr.	Pferdest.	Betr.	Pferdest.	Betr.	Pferdest.	Betr.	Pferdest.	Betr.	Pferdest.	Betr.	Dampfkesseln ohne Kraftübertragung, Dampffässern	Dampfschiffn., Segelschiffen
Preufsen	763	4	2747	—	2	8	121	1268	562	1396	20	45	12	25	2	3	1	2	53	2	—
Bayern	116	—	395	—	5	12	16	89	87	286	—	—	3	8	—	—	—	—	4	1	—
Sachsen	80	—	269	—	—	—	13	73	60	180	4	9	2	7	—	—	—	—	2	—	—
Württemberg	40	9	162	—	9	18	11	70	19	68	1	2	1	3	1	1	—	—	6	1	—
Baden	33	—	128	—	2	11	2	40	28	77	—	—	—	—	—	—	—	—	1	1	—
Hessen	26	—	117	—	—	—	5	53	16	49	1	2	3	8	—	—	2	5	—	—	—
Mecklenburg-Schw.	13	—	37	—	—	—	4	16	7	17	—	—	2	4	—	—	—	—	—	—	—
Sachsen-Weimar	13	—	35	—	—	—	—	—	11	33	1	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Oldenburg	7	—	19	—	—	—	2	8	4	9	1	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Braunschweig	44	—	201	—	—	—	7	116	34	76	—	—	1	6	3	3	—	—	—	1	—
Sachsen-Altenburg	12	—	58	—	—	—	9	52	1	2	—	—	2	4	—	—	—	—	1	—	—
S.-Cob.-Gotha	12	—	76	—	—	—	5	43	9	33	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Anhalt	2	—	2	—	—	—	—	—	2	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schw.-Sondersh.	1	—	2	—	—	—	—	—	1	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schw.-Rudolstadt	1	—	2	—	—	—	—	—	1	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Reufs ä. L.	1	—	2	—	—	—	—	—	1	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Reufs j. L.	8	—	23	—	—	—	2	7	6	16	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schaumb.-Lippe	1	—	2	—	—	—	—	—	1	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Lippe	2	—	5	—	—	—	—	—	1	2	—	—	1	3	—	—	—	—	—	—	—
Lübeck	9	—	19	—	—	—	—	—	8	17	—	—	1	2	—	—	—	—	—	—	—
Bremen	15	—	49	—	—	—	1	4	13	45	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	—
Hamburg	66	—	252	—	1	1	11	144	48	104	1	3	—	—	—	—	—	—	3	2	1
Elsafs-Lothringen	43	—	113	—	2	4	3	9	35	98	—	—	1	2	—	—	—	—	1	2	—
Deutsches Reich	1308	13	4715	—	21	54	212	1992	955	2518	29	65	29	72	6	7	3	7	73	10	1

Tabelle XV.

Gewerbliche Benutzung von Motoren 1895 und 1882. Statistik des Deutschen Reichs N. F. 119.

Gesamtzahl der Hauptbetriebe (Allein- und Gehilfenbetriebe)		Unter den Hauptbetrieben benutzen											
		Umtriebs- oder Kraftmaschinen bewegt durch								Dampfkessel ohne Kraftübertragung		Motore der aufgezählten Art überhaupt	
		Wind		Wasser		Dampf		Gas oder Heifsluft					
1895	1882	1895	1882	1895	1882	1895	1882	1895	1882	1895	1882	1895	1882
74 163	62 747	—	—	17	18	208	59	958	56	10	4	1193	137

Tabelle XVI.

Relative Ausdehnung der Motorenbenutzung. 1895. Statistik des Deutschen Reichs N. F. 119.

Von 100		Auf 100		Von 100 Motorenbetrieben benutzen																	
				elementare Kraft zur Bewegung von Umtriebs- oder Kraftmaschinen und zwar																Dampfkessel oder Dampfübertragung	Dampf-, Segel-Schiffe
Betrieben überhaupt	Gehilfenbetrieben	Betriebe überhaupt	gewerbethätige Personen	Wind	Wasser		Dampf		Gas		Petroleum		Benzin, Aether		Heifsluft		Druckluft		Elektrizität		
benutzen Motoren		entfallen Pferdestärken		Betriebe	Betriebe	Pferdest.	Betriebe	Pferdest.	Betriebe	Pferdest.	Betriebe	Pferdest.	Betriebe	Pferdest.	Betriebe	Pferdest.	Betriebe	Pferdest.	Betriebe	Betriebe	
1,4	2,6	5,1	2,6	—	1,6	1,1	15,8	42.2	71.3	53,4	2,2	1,4	2,2	1,5	0.4	0,2	0,2	0,2	5.5	0,7	0,1

schritt hat zwar somit stattgefunden, doch an und für sich ist diese Anzahl noch eine verschwindend kleine, und sie thut wiederum dar, wie wenig der Grofsbetrieb den handwerksmäfsigen Charakter zu verdrängen vermocht hat. Mehr als 98 % sämtlicher Betriebe arbeiten ohne Motoren! Die Verteilung der letzteren auf die einzelnen Gröfsenklassen der Betriebe geht aus Tabelle XVII und XVIII hervor. Eine Vergleichung der Ergebnisse von 1882 und 1895 scheitert an der verschiedenen Erhebungsmethode. Ersichtlich ist nur, dafs die Motoren sich in der Hauptsache in den gröfseren Betrieben befinden. 1882 waren in der Gröfsenkategorie mit bis 5 Gehilfen von 1000 Hauptbetrieben nur 0,7; 1895 in derjenigen mit bis 5 Personen 7 Motorenbetriebe. Aus diesen Zahlen ergiebt sich eine Bestärkung der oben ausgesprochenen Behauptung, dafs die Klein- und mittleren Betriebe mehr und mehr Motoren aufstellen. Das obige Verhältnis verschiebt sich noch zu Gunsten dieser Art Betriebe von 1895, wenn man berücksichtigt, dafs auf 1000 Hauptbetriebe noch eine gröfsere Anzahl Motoren entfallen würde, wenn man wie 1882 nicht die Personen, sondern die Gehilfen berücksichtigt.

1895 entfielen auf 100 Hauptbetriebe in den Gröfsengruppen mit bis 5, 6—20, 21 und mehr Personen 0,7 resp. 22,6 und 88,5 Motorenbetriebe. Entsprechend dem verhältnismäfsig gröfseren Anteil der Grofsbetriebe an der Zahl der Motorenbetriebe entfallen auf sie auch relativ eine gröfsere Anzahl Pferdekräfte. Es kamen auf 1 Hauptbetrieb mit bis 5, 6—20, 21 und mehr Personen 0,0 resp. 0,7 und 14,3 Pferdekräfte. Diese Zahlen beweisen von neuem, wie gering die in den Betrieben von 6—20 Personen verwendete elementare Kraft ist. Mit ihrer Hilfe werden die verschiedensten Maschinen in Gang gesetzt, so der Fleischwolf, die Speckschneidemaschine, die Fleischmengemaschine und die Wurstfüllmaschine. Der Dampfwolf arbeitet noch um 50 % schneller, als der Wolf mit Handbetrieb vermag. Er ersetzt mindestens 4 Arbeiter. Freilich lohnt seine Einstellung nicht mehr sonderlich, seit es gelungen ist, das Wiegemesser durch motorische Kraft in Bewegung zu setzen. Seine Verwendung scheint vor allem bei den feineren Sorten nicht angebracht zu sein, weil er die Fleischfasern ausdehnt und das Fleisch mehr zerreifst, ehe es zerschnitten wird, wodurch es viel von seiner Bindekraft verliert; aufserdem wird es auch nicht so fein zerschnitten wie mit dem Wiegemesser. Dieses wird deshalb bei manchen Wurstsorten, z. B. bei guter Cervelatwurst, am Platze sein. Oft verbindet man die Thätigkeit beider Maschinen, indem man das Fleisch erst durch den Wolf

Tabelle XVII.

Benutzung von Motoren 1882 in den Betriebsgrößenklassen. Stat. des deutsch. Reichs N. F. 6. I.

Hauptbetriebe, in denen durch elementare Kraft bewegtes Triebwerk, Dampfkessel, Lokomobilen benutzt wird.

Betriebe ohne Gehilfen				Betriebe mit 1 bis höchstens 5 Gehilfen				Betriebe mit mehr als 5 Gehilfen														Motorenbetriebe überhaupt Spalte 1 bis 22	
Betr.	Personen			Betriebe	Personen (einschl. der Geschäftsleiter)			Insbesondere mit folgender Zahl von innerhalb der Betriebsstätten etc. dieser Betriebe beschäftigten Personen (einschließlich der Geschäftsleiter)										Summe dieser Betriebe	Personen einschl. der Geschäftsleiter			Gesamtzahl der	
								6—10		11—50		51—200		201—1000		m. als 1000							
	m.	w.	zus.		m.	w.	zus.	Betr.	Pers.	Betr.	Pers.	Betr.	Pers.	Betr.	Pers.	Betr.	Pers.		m.	w.	zus.	Betr.	Pers.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	20	21	22	23	24	25
5	5	—	5	39	168	15	183	39	323	44	879	7	627	—	—	—	—	90	1382	447	1829	134	2017

Tabelle XVIII.

Motorenbenutzung in Klein-, Mittel- und Grofsbetrieben 1895. Stat. des deutschen Reichs N. F. 119.

Von 100 Hauptbetrieben mit ... Personen			Auf 1 Hauptbetrieb mit ... Personen			Auf 100 gewerbthätige Personen der Betriebe mit ... Personen		
bis 5	6—20	21 u. mehr	bis 5	6 bis 20	21 u. mehr	bis 5	6—20	21 u. mehr
sind Motorenbetriebe			entfallen Pferdestärken					
0,7	22,6	85,5	0,0	0,7	14,3	0,7	9,7	40,4

gehen läfst, um es dann einer nochmaligen Verarbeitung durch das Wiegemesser zu unterziehen. So nutzt man die schnelle Arbeit des Fleischwolfes und zugleich die Fähigkeit des Wiegemessers aus, eine bessere Qualität zu liefern. Wo der Wolf (auch Tiger genannt) verwendet wird, verrichtet er das Zerkleinern mit einer ziemlichen Schnelligkeit.

Das durch motorische Kraft in Bewegung gesetzte Wiegemesser hat in den besseren Geschäften das Handwiegemesser verdrängt, welch letzteres gewöhnlich von zwei Mann bedient werden mufste. Jenes zerkleinert das auf dem Blocke, der sich um seine Achse dreht, liegende Fleisch, welches, soweit es an den Rand zu liegen kommt, von dem bedienenden Gesellen nach dem Mittelpunkte mit Hilfe der Hand und eines Holzstückes geschoben wird. Diese Arbeit erfordert eine ungeteilte Aufmerksamkeit. Ein etwas langsames Zurückziehen der Hand bringt sie unwiderruflich unter die Messer. Irgendwelche Schutzmafsregeln können an der Maschine, sowie sie jetzt konstruiert ist, nicht angebracht werden. Mit ihrer Hilfe verrichtet ein Arbeiter dieselbe Leistung wie vier Arbeiter vermittelst des Handwiegemessers. Aufserordentlich sauber und regelmäfsig funktioniert die Speckschneidemaschine. Sie schneidet den Speck in regelmäfsige kleine Würfel. Er wird gegen eine Anzahl regulierbarer Messer, welche horizontal und vertikal in gleichmäfsigen Abständen von einander stehen, gedrückt und dadurch zerteilt. Die Würfelschneidemaschine für den Handbetrieb liefert[1])

[1]) Kind a. a. O. S. 86.

1. mit einem 12 Messerkasten bis 200 kg pro Stunde.
2. „ „ 16 „ „ 250 „ „ „
3. „ „ 20 „ „ 300 „ „ „

Die Mengmaschine mengt mittelst vier rotierender Flügel das Fleisch und die Zusätze, die Gewürze schnell und gleichmäfsig durcheinander. Die Wurstfüllmaschine füllt die Würste rascher und gleichmäfsiger, als es früher die Hand mit Hilfe des Trichters vermochte. Nicht für jeden Betrieb eignet sich eine Kraftanlage. Schon viele Fleischer haben ihr Kapital in der Anlage eines solchen angelegt, um dann zu sehen, dafs sie sich verrechnet hatten. Dies gilt von kleinen Betrieben, welche die Anlage nicht genügend auszunützen vermochten, da sie einen grofsen Teil der Arbeitszeit über nicht in Thätigkeit gehalten werden konnte, wie dies dauernd in gröfseren Betrieben der Fall ist.

Die Anlage eines motorischen Betriebes erfordert für einen Mittelbetrieb von einem Meister, drei Gehilfen und einem Mädchen ein Kapital von 6—7000 Mk., wovon die Hälfte auf die Anschaffung und Aufstellung des Motors entfällt. Die Betriebskosten für Unterhaltung und Erneuerung der Maschinen, Heizung und Beleuchtung stellen sich jährlich annähernd auf 800 Mk. Diesen Ausgaben stehen aber entsprechende Ersparungen gegenüber. Die Fabrikation der Wurst, die bisher die weitaus gröfste Zeit in Anspruch nahm, ist auf eine bedeutend kürzere Thätigkeit reduziert. Wie überall, so wird auch in unserem Gewerbe eine gröfsere Schnelligkeit in der Verarbeitung durch maschinellen Betrieb erreicht. Das Zerkleinern des Fleisches, das Würfeln des Specks, das Mengen von Wasser und Gewürz mit dem Fleisch, das Füllen der Därme, kurz die anstrengendsten und zeitraubendsten Arbeiten besorgt die Maschine schnell und leicht. Infolge der Gleichmäfsigkeit der Arbeit wird die Wurst feiner und gleichartiger. Das schnellere Arbeiten der Maschine erspart meistenteils einige Arbeitskräfte. Man rechnet gewöhnlich, dafs die Einführung von Maschinen in einem Betriebe mit 3—4 Gehilfen einen, mit 8—10 Gehilfen zwei entbehrlich macht. Dadurch tritt im ersten Falle eine Ersparnis von 20 Mk. für Lohn, Kost und Logis, das sind 1040 Mk. im Jahre, ein. Dem steht, wie oben bemerkt, eine Ausgabe von ca. 800 Mk. gegenüber, so dafs sich ein Gewinn von 240 Mk. ergiebt. Diese Annahmen über die Ersparnis an Arbeitskräften sind gering angeschlagen. Berücksichtigt hierbei ist nicht genügend die seit Einführung der Maschinen vermehrte

Produktion, ferner nicht die regelmäfsige, gleichmäfsige Arbeit, welche nur günstig auf die Qualität der Fabrikate einwirken kann. Die gröfsere Schnelligkeit der Verarbeitung läfst natürlich die Umsatzfähigkeit des Betriebes wachsen. Mit gröfserer Schnelligkeit können die Vorräte ergänzt und Bestellungen erledigt werden. Es ist immer möglich, frische Ware in der kürzesten Zeit zu liefern. Während früher die einzelnen Vorrichtungen nacheinander geschahen, können sie jetzt zu gleicher Zeit ausgeübt werden. In hygienischer Beziehung fällt noch der Vorteil ins Gewicht, dafs bei Anwendung von Maschinen das Fleisch bei weitem nicht so oft mit der menschlichen Hand in Berührung kommt als ohne dieselben.

In hinreicherendem Mafse als bei dem Schlachtprozefs kann bei der Herstellung der Fleischwaren eine gewisse Arbeitsteilung Platz greifen. Der weniger geübte Geselle, auch meist der Lehrling reinigt die Därme oder befreit das Fleisch von den Knochen, ein anderer bedient die Wiegemaschine, den Wolf oder die Speckschneidemaschine, ein dritter besorgt das Füllen und Kochen der Würste, wozu gewöhnlich nur geschickte Kräfte genommen werden, falls der Meister es nicht selbst besorgt; wieder ein anderer hat die Pökel- und auch die Räucherkammer unter sich. So ergeben sich besonders in gröfseren Betrieben eine Menge Arten von Arbeiten, die gleichzeitig und dauernd von einzelnen bestimmten Personen vorgenommen werden können, wodurch eine unnütze Zeitvergeudung bei dem Wechsel der Arbeit vermieden wird, und woraus für den umfangreicheren Betrieb ein gewisser Vorteil entspringt, der noch durch die mögliche Ausbildung einer individuellen Fertigkeit erhöht wird. Doch gröfstenteils wird die Arbeitsteilung keine strikt durchgeführte sein. Einer hilft, wenn er seine Arbeit gethan, immer dem anderen aus. Die Teilung der Arbeit belebt und erleichtert den Gang des Prozesses. Sie erleichtert dem Meister die Aufsicht und Leitung, zugleich lernt er die Fähigkeiten der Gesellen kennen, weifs, wen er behalten kann, aber auch wen er zu entlassen hat. So wird sich allmählich ein Stamm tüchtiger Arbeiter bilden, der oft lange Zeit einem Geschäfte treu bleibt. Gerade in diesem Gewerbe trifft es sich nicht selten, dafs Gesellen ein Jahrzehnt und länger in ein und demselben Betriebe beschäftigt sind.

Wie ersichtlich bleibt der Verarbeitungsprozefs trotz der Anwendung der Maschinen unverändert, nur die einzelnen Arbeitseinrichtungen sind andere. Die schwereren Arbeiten, das Zerkleinern des Fleisches, das Schneiden des Specks bleiben der Maschine vor-

behalten. Die Handarbeit ist nicht zu entbehren. Dies gilt besonders vom Füllen der Wurst. So sehr man auch bestrebt ist, die Wurstfüllmaschine mittelst Dampfkraft in Bewegung zu setzen und ihr das Füllen zu überlassen, ist dieser Versuch, was besonders die feineren Wurstwaren anbetrifft, als gescheitert zu betrachten. So findet sie selten Anwendung bei der Herstellung der Cervelatwurst, wie bei der der Blutwurst. Hier bleibt das Füllen der Geschicklichkeit der Hand überlassen. Die manuelle Fertigkeit, die gelernte Arbeit ist nicht zu entbehren. Das Reinigen der Därme, der Knochen, das Pökeln, das Zubinden und Speilern der Würste, die Füllung des Wiegeblockes und des Wolfes vollzieht nach wie vor die Hand.

Die Qualität der Ware wird durch das individuelle Können des Meisters bestimmt. Von seiner Fähigkeit und seiner Leitung hängt das Gedeihen des Betriebes ab. Sie zeigt sich vor allem in der Herstellung des Wursteiges, der Füllung der Würste und der Räucherung derselben. Wir wiesen schon oben darauf hin, dafs eine genaue Kenntnis der Qualität des Fleisches der Tiere, besonders der Schweine und der Rinder ein wesentliches Erfordernis für die Herstellung einer feineren Wurstware ist. Hierzu eignen sich die mit Rübenschnitzeln und anderen Abfällen in den grofsen Wirtschaften gemästeten Tiere nicht so vorzüglich wie die durch Körnerfrucht aufgezogenen. Dies ist ein Hauptgrund, warum gerade der Schweinemetzger, wenn möglich, am direkten Bezug von ihm bekannten Landwirten festhält. Die Hauptbedingung zur Herstellung eines ausgezeichneten Fabrikates ist die Zusammensetzung des Wursteiges. Nur durch jahrelange Übung kann sich hierfür das erforderliche Geschick und der feinere Geschmack ausbilden. Für den Meister kommt es darauf an, die richtige Auswahl in der Quantität und Qualität der Substanzen für die einzelnen Wurstarten und -sorten zu bestimmen, so das Verhältnis des Rindfleisches zum Schweinefleisch, das des mageren Fleisches zum Speck, ferner die Menge des Gewürzes, des Blutes, Mehles und Brotes, die Feinheit des zu zerkleinernden Fleisches und die Stärke der Darmfüllung. Bei dem verwöhnten Gaumen der Jetztzeit und der Mannigfaltigkeit und den feinen Unterschieden der einzelnen Wurstsorten ist dies keine Kleinigkeit. Die weite Verbreitung und Berühmtheit der Wurstwaren einzelner grofser Fabriken beruht einzig und allein auf ihren inneren Vorzügen und ihrer Schmackhaftigkeit. Steht ein Handwerksmeister in dem Rufe, eine vorzügliche Qualität zu liefern, so kann er unbeschadet des Gedeihens seines Geschäftes Seltenheitspreise verlangen. In der Wurst-

fabrikation kommt es nicht darauf an, wohlfeile, sondern schmackhafte Ware herzustellen. Dies Gebiet bildet für einen geschickten Fleischer auch in der Zukunft einen grofsen Wirkungskreis.

Im Vorstehenden haben wir ein Bild von der technischen Gestaltung des Fleischereibetriebes zu geben versucht. Sie geht im allgemeinen in einem jeden Geschäft auf die gleiche Weise vor sich und hat sich gegen früher nur in ganz geringem Mafse geändert. In der Neuzeit sucht man selbstverständlich durch Anwendung der vervollkommneten Werkzeuge und Maschinen eine Erleichterung in der ziemlich grofse Anforderung an die physischen Kräfte stellenden Arbeit und gleichzeitig eine Erweiterung der Produktion herbeizuführen. Im wesentlichen hat der Grofsbetrieb keine einschneidenden Vorteile dem Kleinbetrieb voraus. Die Neuerungen in der Maschinentechnik kommen beiden Gruppen in fast gleicher Weise zu statten. Dies gilt besonders für den ersten Teil des Produktionsprozesses, die Schlachtung, an solchen Orten, in denen öffentliche Schlachthäuser bestehen. Dem Grofsschlächter wie dem kleinen Meister stehen die vorhandenen maschinellen Vorrichtungen in gleicher Weise zur Verfügung. Privatschlächtereien mit beinahe den gleichen Einrichtungen wie in den Chicagoern Etablissements haben sich in Deutschland — mit vielleicht nur einer einzigen Ausnahme — nicht ausgebildet. In der weiteren Verarbeitung des Fleisches freilich, besonders in der Wurstfabrikation, ist die Einführung von Maschinen eine allgemeine geworden. Der gröfsere Betrieb hat freilich vor dem kleineren insofern einen gewissen Vorteil, als er eine Kraftmaschine weit besser auszunützen vermag.

§ 10. Betriebsgröfse und Betriebsalter.

Von gröfster Wichtigkeit ist die Gestaltung unseres Gewerbes nach der Gröfse des Betriebes. Hier ist besonders die Frage zu beantworten: Hat die Fleischerei ihren handwerksmäfsigen Charakter bewahrt oder wird sie wie so viele andere Gewerbe durch den Grofsbetrieb aufgesogen und vernichtet?

Im allgemeinen ist man der Ansicht, dafs eine einschneidende Konkurrenz des Grofsbetriebes nicht stattfinden kann. Einer Ausbildung eines solchen ist die Natur des Fleisches aufserordentlich hinderlich. Es ist keine Stapelware, welche in beliebigen Massen produziert und je nach Bedarf abgesetzt werden kann, sondern eine

Ware, welche im frischen Zustande leicht dem Verderben ausgesetzt ist und deshalb sofort zum Konsum gebracht werden mufs. Dazu tritt das Verlangen und die Bequemlichkeit des Menschen, diese Ware immer frisch und aus nächster Nähe zu beziehen. Die Unmöglichkeit, gröfsere Posten zu kaufen und der stete Bedarf darnach giebt der Fleischerei den Charakter des Lokalgewerbes. Als solches ist seine Existenz gesichert. Der Ausbildung eines Grofsbetriebes welcher den Absatz von frischem Fleisch bezweckt, sind so von Natur Schranken gesetzt. Etwas anders liegen freilich die Verhältnisse bei dem konservierten Fleisch. Der Versandt desselben läfst sich ohne grofse Schwierigkeiten und Kosten bewerkstelligen. Doch auch hier liegen dem Grofsbetriebe Schwierigkeiten im Wege. Einmal würde der Absatz grofse Kosten verursachen, denn in der Hauptmasse wird es doch, so von den unteren Schichten, in kleineren Stücken gekauft, dann aber mufste man sich darauf beschränken, nur gesalzenes oder getrocknetes Fleisch zu verzehren, welches weniger schmackhaft und beliebt ist, als das frische. Neben diesem konservierten Fleische kommt noch die Dauerware: Speck, Schinken und besonders Wurst in Betracht. Dafs auf diesem Gebiete dem Grofsbetriebe bedeutende Vorteile geboten sind, um dem Handwerk Konkurrenz zu machen, beweisen die grofsen Wurstfabriken, deren Anzahl jedoch nicht so bedeutend ist, um einen grofsen Einflufs auf das Gewerbe auszuüben. Doch auch diesen sind gewisse Grenzen gesetzt, wie wir späterhin sehen werden.

Für die Bemessung der Betriebsgröfse ist in der Hauptsache die Anzahl der in den einzelnen Betrieben beschäftigten Personen mafsgebend. Doch ist dieses nicht für alle Fleischereien zutreffend. Für die Engrosschlächterei und Lohnschlächterei kann z. B. nur die Anzahl der Schlachtungen bestimmend sein. Diese beiden Bildungen der Neuzeit verschwinden jedoch bei ihrer geringen Anzahl in der grofsen Masse der in Deutschland vorhandenen Fleischereien. In den Vollbetrieben dagegen halten sich die Personenzahl und die Produktionsmenge ziemlich das Gleichgewicht. Man gewinnt deshalb ein hinreichendes Bild der Gröfse der Betriebe und der Entwicklung derselben, wenn man nur die Personenzahl berücksichtigt.

Weist nun die Statistik eine Ausbildung des Grofsbetriebes in dem Fleischergewerbe auf?

In Deutschland wurden dem Berufe nach in der Fleischerei gezählt:

Jahr	Selbständige	Abhängige
1875 [1]	66 868	43 819
1882 [2]	60 634	69 997
1895 [3]	69 277	107 394

Darnach kommen auf 100 Selbständige 1875 65,5; 1882 115,4 und 1895 155 Abhängige. Ein Gröfserwerden der Betriebe ist unverkennbar. Zu demselben Resultat kommt man, wenn man die Zahl der Hauptbetriebe in Beziehung zu den darin beschäftigten Personen setzt. Hauptbetriebe gab es

1875 [4]) 67 384 mit 110 689 beschäftigten Personen
1882 [5]) 62 747 „ 123 743 „ „
1895 [6]) 74 163 „ 178 873 „ „

Auf 1 Hauptbetrieb kommen demnach Personen: 1875 1,64; 1882 1,92; 1882 1,95 und 1895 2,41. Eine Erweiterung des Umfangs der Betriebe hat also in beträchtlichem Mafse stattgefunden. Dies ergiebt sich schon daraus, dafs die Alleinbetriebe in der Anzahl zurückgegangen sind (s. Tab. XIX). Die Abnahme beträgt in den Jahren 1882—1895 absolut 2559, das sind 9,6 %. Dieser Rückgang dürfte nicht wunderbar erscheinen. Heutzutage ist ein Fleischereibetrieb mit nur einer beschäftigten Person, das heifst also ohne Hilfskräfte, nicht gut mehr denkbar. Sie werden wohl meist auf dem platten Lande zu finden sein, wo ein gröfserer Betrieb auf den lokalen Absatz berechnet, sich wegen der geringen Anzahl der Abnehmer nicht leicht halten kann. Dazu tritt der Umstand, dafs die Landbewohner weitaus den gröfsten Teil ihres Bedarfes durch Hausschlachtung decken und auch hier der Konsum nicht so ausgedehnt ist wie in den Städten. Einen bedeutenden Teil der Alleinbetriebe werden auch die Hausschlächter, die meist auf dem platten Lande, aber auch in den kleineren und mittleren Städten zu finden sind, ausmachen. Ihre Anzahl ist mit der Abnahme der Hausschlachtungen,

[1]) Statistik des deutschen Reichs 34, 2.
[2]) ebenda N. F. 4.
[3]) „ N. F.
[4]) „ 34, 2.
[5]) „ N. F. 7.
[6]) „ N. F. 119.

Tabelle XIX.[1])

Allein- und Gehilfenbetriebe 1895 und 1882.

Im Jahre 1895.			Zu- oder Abnahme (—) gegen 1882.					
Zahl der:			absolut			%		
Allein- Hauptbetriebe	Gehilfen- Hauptbetriebe	in den Gehilfenbetrieben beschäftigte Personen	Allein- Hauptbetriebe	Gehilfen- Hauptbetriebe	Personen der Gehilfenbetriebe	Allein- Hauptbetriebe	Gehilfen- Hauptbetriebe	Personen der Gehilfenbetriebe
24 109	50054	154 764	—2559	13 975	58 221	—9,6	38,7	60,3

Im Jahre 1895.

sind von 100 Hauptbetrieben		entfallen von 100 Personen auf		kommen Personen auf	
Allein-betriebe	Gehilfen-betriebe	Allein-Hauptbetriebe	Gehilfen-Hauptbetriebe	1 Haupt-betrieb	1 Gehilfen-betrieb
32,5	67,5	13,5	86,5	2,4	3,1

Im Jahre 1882.

sind von 100 Hauptbetrieben		entfallen von 100 Personen auf		kommen Personen auf	
Allein-betriebe	Gehilfen-betriebe	Allein-Hauptbetriebe	Gehilfen-Hauptbetriebe	1 Haupt-betrieb	1 Gehilfen-betrieb
42,5	57,5	21,6	78,4	2,0	2,7

[1]) Statistik des deutschen Reichs N. F. 119.

welche mit Einführung des Schlachthauszwanges stark abgenommen haben, zurückgegangen. Während die Zahl der Alleinbetriebe zurückgegangen ist, hat die Zahl der Gehilfenbetriebe eine Zunahme von 36 079 auf 50 054, also um 38,7 % erfahren. Dasselbe gilt von der Zahl der in beiden Kategorien beschäftigten Personen. Sie ist in den Alleinbetrieben um 9,6 % zurückgegangen, in den Gehilfenbetrieben dagegen um 60,3 % gestiegen. 1882 kamen von 100 Personen auf einen Hauptbetrieb 2,0, auf einen Gehilfenbetrieb 2,7 Personen, 1895 dagegen 2,4 bezw. 3,1. Eine Vergröfserung des Betriebes hat also stattgefunden. Die geringe Anzahl Personen, welche auf einen Betrieb entfällt, deutet keine Entwicklung zum Grofsbetrieb an, besonders wenn man bedenkt, dafs in dieser Personenzahl der Geschäftsleiter mit inbegriffen ist. Wenn wir dieser Frage etwas näher treten wollen, müssen wir die Gröfsenklassen der einzelnen Betriebe ins Auge fassen. Eine Vergleichung für die Jahre 1875, 1882 und 1895 ist nur schwer durchzuführen, da die Gewerbestatistik der beiden ersten Jahre Betriebsgröfsenklassen nach der Anzahl der darin beschäftigten Gehilfen, die des Jahres 1895 solche nach Personen unterscheidet. Die Tabelle XX giebt einen ausführlichen Überblick über die Gröfse der Betriebe im Jahre 1895 für die einzelnen Bundesstaaten und das Deutsche Reich. Es ist ersichtlich, dafs die mittleren Betriebe mit 2—5 Personen weitaus die Mehrzahl ausmachen, während die gröfseren Betriebe stark zurückbleiben. Die Allein- und anderen Betriebe betragen 37,4 %, die Betriebe mit 2—5 Personen 57,9 %, mit 6—10 Personen 4,09 %, mit 11—20: 0,49 % und die Betriebe mit 21—50: 0,08 %, während die Betriebe mit mehr als 50 Personen nur 0,012 % sämtlicher Gewerbebetriebe ausmachen. Fleischereien mit über 200 Personen sind nicht vorhanden. Um einen Vergleich der Gröfsenklassen der Betriebe in den Jahren 1882 und 1895 durchzuführen, unterscheiden wir Kleinbetriebe mit 2—5, Mittelbetriebe mit 6—50 und Grofsbetriebe mit 51—200 Personen.

Die Tabelle XXI zeigt zunächst, dafs die Kleinbetriebe eine absolute Zunahme von 9089, das sind 14,8 % in den Jahren 1882—1895 erfahren haben. Der Umstand, dafs diese Gröfsenkategorie allein 95,32 % sämtlicher Betriebe ausmacht, beweist, wie sehr die Fleischerei den Charakter des Kleingewerbes bewahrt hat. Im Durchschnitt kommen hier auf einen Betrieb 2,1 Personen. Was die Mittelbetriebe anbetrifft, so ist ihre Anzahl von 1131 auf 3458 gestiegen, dies bedeutet eine Zunahme von 205,7 %. Dieses Wachstum

Zahl und Gröfse der Gewerbebetriebe nebst Personal.

	Gewerbebetriebe überhaupt	Hauptbetriebe	Nebenbetriebe	Gewerbethätige Personen	Zahl der Hauptbetriebe und der darin beschäftigten Personen und der Gröfsenklassen der Betriebe mit . . . Personen.															
					1		2—5		6—10		11—20		21—50		51—200		201 usw.			
					Alleinbetr.	andere Betr.	Betr.	Pers.	Betr.	Pers.	Betr.	Pers.	Betr.	Pers.	Betr.	Pers.	Betr.	Pers.		
Preufsen	51 285	43 756	7529	105 553	14 912	1270	25 513	72 490	1821	12 601	196	2665	37	1058	7	557	—	—		
Bayern	13 351	8638	4713	19 123	2617	1146	4565	12 854	270	1934	38	519	2	53	—	—	—	—		
Sachsen	7131	5880	1251	16 813	1239	322	3920	12 231	368	2547	27	369	4	105	—	—	—	—		
Württemberg	4699	3234	1465	6943	1187	254	1685	4572	92	655	12	158	4	117	—	—	—	—		
Baden	2970	2195	775	5624	444	283	1349	3877	104	727	12	169	2	58	1	66	—	—		
Hessen	2462	2055	407	4648	621	86	1287	3463	55	369	4	48	2	61	—	—	—	—		
Meckl.-Schwer.	1080	1052	28	1890	579	8	446	1160	17	116	2	27	—	—	—	—	—	—		
S.-Weimar	888	551	337	1312	206	31	286	837	21	139	6	75	1	24	—	—	—	—		
Meckl.-Strelitz	194	180	14	320	98	—	79	200	3	22	—	—	—	—	—	—	—	—		
Oldenburg	606	417	189	788	192	6	213	547	6	43	—	—	—	—	—	—	—	—		
Braunschweig	1288	736	552	1952	256	24	407	1175	39	280	8	140	2	77	—	—	—	—		
S.-Meiningen	529	343	186	711	120	38	177	504	8	49	—	—	—	—	—	—	—	—		
S.-Altenburg	429	324	105	837	148	8	142	398	17	121	7	100	2	62	—	—	—	—		
S.-Cob.-Gotha	504	290	214	839	89	14	164	500	15	114	7	98	1	24	—	—	—	—		
Anhalt	688	463	225	985	177	23	251	699	11	75	1	11	—	—	—	—	—	—		
Schw.-Sondersh.	212	133	79	280	59	6	61	167	7	48	—	—	—	—	—	—	—	—		
Schw.-Rudolst.	202	138	64	290	45	8	81	211	4	26	—	—	—	—	—	—	—	—		
Waldeck	87	64	23	156	19	2	41	122	2	13	—	—	—	—	—	—	—	—		
Reufs ä. L.	179	139	40	273	61	13	61	174	4	25	—	—	—	—	—	—	—	—		
Reufs j. L.	316	234	82	506	110	9	103	284	10	75	2	28	—	—	—	—	—	—		
Schaumb.-Lippe	98	63	35	116	28	3	32	85	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—		
Lippe	201	118	83	243	35	12	70	187	1	9	—	—	—	—	—	—	—	—		
Lübeck	196	169	27	412	65	2	90	256	11	76	1	13	—	—	—	—	—	—		
Bremen	306	282	24	802	57	4	209	644	9	60	3	37	—	—	—	—	—	—		
Hamburg	909	885	24	3012	156	3	633	1913	69	490	22	309	1	29	1	112	—	—		
Elsafs-Lothr.	2063	1824	239	4445	589	53	1094	3038	72	512	14	203	2	50	—	—	—	—		
Deutsches Reich	92 813	74 163	18 710	178 873	24 109	3628	42 959	122 588	3036	21 126	362	4969	60	1718	9	735	—	—		

Statistik des deutschen Reichs N. F. Bd. 114.

Tabelle XXI.[1])

Klein-, Mittel- und Grofsbetriebe im Jahre 1895 und 1882.

Im Jahre 1895

Kleinbetriebe (Allein- und Gehilfen-betriebe mit bis 5 Personen)		Mittelbetriebe (6—50 Personen)		Grofsbetriebe (51 und mehr Personen)	
Betriebe	Personen	Betriebe	Personen	Betriebe	Personen
70 696	150 325	3458	27 813	9	735

Im Jahre 1882

Kleinbetriebe (Allein- und Gehilfen-betriebe mit bis 5 Personen)		Mittelbetriebe (6—50 Personen)		Grofsbetriebe (51 und mehr Personen)	
Betriebe	Personen	Betriebe	Personen	Betriebe	Personen
61 609	113 314	1131	11 553	9	744

weist nicht im geringsten auf eine Hinneigung zur Ausdehnung des Grofsbetriebes hin, denn abgesehen davon, dafs die Mittelbetriebe nur 4,66 % aller Hauptbetriebe betragen, zeigt eine nähere Betrachtung, dafs auf einen derselben im Jahre 1895 nur 8,0 Personen kommen, die Höchstzahl von 50 also wohl nur selten erreicht wird. Die Anzahl dieser Betriebe ist zwar bedeutend gewachsen, doch ihre Gröfse ist gegenüber 1882 zurückgegangen. In diesem Jahre betrug die Durchschnittsziffer der auf einen Mittelbetrieb entfallenden Personen 10,2, im Jahre 1895 dagegen nur 8,0. Noch deutlicher tritt dieser Rückgang hervor, wenn man die Mittelbetriebe zergliedert in solche mit 6—10 und 11—50 darin beschäftigte Personen. Betriebe mit 6—10 Personen gab es

1882 1004 mit zusammen 9398 Personen
1895 3036 „ „ 21 126 „

[1]) Stat. des deutschen Reichs N. F. 119.

1882 kommen auf einen Betrieb dieser Gröfsenklasse 9,36 Personen, 1895 dagegen nur 6,9. Der Umfang hat demnach eine wesentliche Einschränkung erfahren. Die niedrige Ziffer 6,9 beweist, dafs die Mehrzahl der Betriebe ca. 7 Personen beschäftigen. Diese kann man noch nicht als über den Umfang des Handwerks hinausgehende bezeichnen, denn wenn auch ausreichende Motorenbenutzung und Arbeitsteilung stattfindet, so tragen sie noch vollständig handwerksmäfsigen Charakter. Der Unternehmer ist ein gelernter Fleischer und nimmt an dem Produktionsprozefs regen Anteil.

Eine ähnliche Entwicklung zeigen die Betriebe in der Gröfsengruppe mit 11—50 Personen. Es gab

1882 127 Betriebe mit 2155 Personen
1895 422 „ „ 6687 „

Diese starke Vermehrung kann ebenfalls nicht als ein Beweis für eine das Handwerk stark bedrohende Grofsbetriebsbildung angesehen werden, denn von diesen 422 Betrieben beschäftigten 362 11—20, dagegen nur 60 21—50 Personen; auf einen Betrieb entfallen im Durchschnitt 13,7 resp. 28,6 Personen. Gegenüber 1882 ist die Durchschnittsziffer in den Betrieben mit 11—50 Personen zurückgegangen und zwar von 16,9 im Jahre 1882 auf 15,8 im Jahre 1895. Daraus geht hervor, dafs die Betriebe mit 10—20 Personen hier die Hauptrolle spielen. Sie gehen über den Umfang des Handwerks hinaus; in ihnen werden die verschiedensten Maschinen durch Dampf, Gas, Elektrizität oder irgend eine andere elementare Kraft in Bewegung gesetzt. Der Unternehmer legt nicht mehr mit Hand an, das Werk zustande zu bringen, sondern beschränkt seine Thätigkeit auf die Leitung, Anordnung und Überwachung der Arbeit und auf den kaufmännischen Vertrieb der fertiggestellten Erzeugnisse. Diese Ausbildung ist bisher für das Handwerk von nur geringer Bedeutung gewesen. Die hierher gehörigen Betriebe, welche nur in der geringen Anzahl von 422 vorhanden sind, machen nur 0,57 % aller Hauptbetriebe aus. Von ihnen befanden sich 208, das heifst beinahe die Hälfte, in den Grofsstädten.[1])

Einen nicht nur relativen, sondern auch absoluten Rückgang in der Zahl der beschäftigten Personen weisen die Betriebe mit mehr als 50 Personen auf. Es ergiebt sich die bemerkenswerte Thatsache, dafs ihre Anzahl 1895 noch dieselbe ist wie 1882, nämlich 9. Während

[1]) Statistik des deutschen Reichs N. F. 110.

jedoch in letzterem Jahre zusammen 744 Personen in Arbeit standen, beschäftigten sie 1895 nur noch 735, also 9 oder 1,2 % weniger. Auf einen Betrieb entfallen demnach im Durchschnitt 82,6 bezw. 81,6 Personen. Von diesen Etablissements entfielen 1895 je eines mit 62 resp. 66 Personen auf die Provinz Brandenburg und auf Baden, 2 mit zusammen 155 Personen auf Hannover, 4 mit 340 auf Westfalen und 1 mit 112 Personen auf Hamburg.[1])

In ihnen ist der Unternehmer nur noch technischer oder kaufmännischer Leiter. Der Verlauf des Betriebes geht mit Hilfe von Maschinen vor sich, wobei die Handarbeit nicht zu entbehren ist, ja sogar die Hauptthätigkeit ausmacht. Diese Betriebe sind Wurstfabriken und Räucherungsanstalten. Sie stellen Ware auf Vorrat her, ohne mit dem Konsument direkt Fühlung zu haben und ohne zu wissen, wie und wo sie den Absasz entgültig finden wird.

Wie verteilen sich nun die einzelnen Erwerbsthätigen und Betriebsgröſsenklassen auf die Städte und das platte Land? Die Statistik unterscheidet bekanntlich Groſsstädte mit mehr als 100 000 Einwohnern, Mittelstädte mit 20 000—100 000, Landstädte mit 2000 bis 5000 und das platte Land mit Gemeinden von weniger als 2000 Einwohnern. In allen Berufsstellungen, den Selbständigen, Bureau- und sonstigen Beamtenpersonal und Arbeitern hat in den Städten eine oft sehr starke Zunahme stattgefunden, während die Zahl der selbständigen Erwerbsthätigen bis zum Jahre 1895 auf dem platten Lande enorm gefallen, die Zahl der Gehilfen und Arbeiter sich beinahe gleichgeblieben ist, das höhere Verwaltungs- und Bureaupersonal jedoch auch hier eine beträchtliche Zunahme erfahren hat (Tab. XXII). Die Zahl der Einwohner, welche auf 1 Erwerbsthätigen entfallen, ist in Stadt und Land verschieden. Sie betrug

	1882	1895	Zu- resp. Abnahme (—) in %
in den Groſsstädten	198,7	185,9	—6,9
in den Mittelstädten	210,4	187,5	—12.2
in den Kleinstädten	197.0	181,9	—8,3
in den Landstädten	228,8	202,6	—12,9
in den Städten überhaupt	227,9	188,9	—20,6
auf dem platten Lande	695,7	1120,0	61

[1]) Statistik des deutschen Reichs N. F. 114.

Tabelle XXII.

Stellung im Berufe	Ortsgröſsenklassen	1882 [1]) Die Bevölkerung nach dem Hauptberuf der Erwerbsthätigen				1895 [2]) Die Bevölkerung nach dem Hauptberuf der Erwerbsthätigen			
		Erwerbsthätige		Dienende	(Sp. 1, 2, 3)	Erwerbsthätige		Dienende Angehörige	Zusammen
		Gesamtzahl	weibl.	Angehörige	Zusammen	Gesamtzahl	weibl.		
		1	2	3	4				
a. Selbständige und sonstige Geschäftsleiter in:	Groſsstädte	4947	181	17 185	22 132	10 369	395	32 907	43 276
	Mittelstädte	7217	329	26 454	33 671	9346	388	31 498	40 844
	Kleinstädte	12 472	548	43 821	56 293	14 173	621	47 820	61 993
	Landstädte	13 928	544	48 225	62 153	13 864	556	45 975	59 839
	Plattes Land	22 070	609	70 808	92 878	6610	275	21 655	28 265
b. Höheres Verwaltungs- und Auftrichts-, sowie Rechnungs- und Bureaupersonal in:	Groſsstädte	142	7	211	353	432	31	814	1246
	Mittelstädte	80	1	84	164	259	23	490	749
	Kleinstädte	86	2	54	140	247	9	415	662
	Landstädte	63	—	15	78	124	1	185	309
	Plattes Land	79	—	60	139	206	11	430	636
c. Sonstige Gehilfen und Arbeiter in:	Groſsstädte	11 659	930	3498	15 157	26 998	4466	8113	35 111
	Mittelstädte	12 416	504	2145	14 561	19 058	2422	4551	23 609
	Kleinstädte	16 336	507	2182	18 518	22 463	2500	3642	26 105
	Landstädte	13 610	315	1437	15 047	17 189	2170	1995	19 184
	Plattes Land	15 526	390	1754	17 280	16 372	2472	5443	21 815
Summe: (a + b + c) in:	Groſsstädte	16 748	1118	20 894	37 642	37 799	4892	41 834	79 633
	Mittelstädte	19 713	834	28 683	48 396	28 663	2833	36 539	65 202
	Kleinstädte	28 894	1057	46 057	74 951	38 883	3130	51 877	88 760
	Landstädte	27 601	859	49 677	77 278	31 177	2727	48 155	79 332
	Plattes Land	37 675	999	72 662	110 297	23 188	2758	27 528	50 716

[1]) Stat. des Deutschen Reichs N. F. IV 2. [2]) Stat. des Deutschen Reichs N. F. 110.

Wie wenig das Fleischergewerbe auf dem platten Lande entwickelt ist, beweist der Umstand, dafs hier im Jahre 1882 nur 37675 Erwerbsthätige auf 26318418 Einwohner, das heifst 1 auf 695,7 entfielen, während die Städte mit 18903695 Einwohnern 82956 Erwerbsthätige aufweisen, das ist 1 auf nur 227,9 Einwohner. 1895 gestaltet sich das Verhältnis für das Land noch ungünstiger als in den Städten. Dort kamen 188,9 Einwohner auf 1 Erwerbsthätigen, hier jedoch 1120,0. Dies bekräftigt die Behauptung, dafs die Fleischerei auf den Absatz in der Nähe angewiesen ist, welcher auf dem Lande infolge der weit zerstreut wohnenden Bevölkerung und dann auch wegen des weit verbreiteten Hausschlachtens nur ein geringer sein kann. In den gröfseren Gemeinden mit regelmäfsigem Konsum ist die Möglichkeit einer gedeihlichen Entwicklung eines Betriebes eine weit gröfsere.

In den Städten ist ein den Verhältnissen auf dem Lande entgegengesetzter Gang zu beobachten. Hier nahm die Zahl der Einwohner, welche auf 1 Erwerbsthätigen entfiel, stark zu, dort weist sie eine Abnahme auf. Sie ging in den Grofs-, Mittel-, Klein- und Landstädten um 6,9 resp. 12,2; 8,3 und 12,9 % zurück. Die Zahl der Erwerbsthätigen wuchs demnach rascher als die Bevölkerung.

Leider enthält die Statistik keine Angaben über die Gröfse der Betriebe in den einzelnen Ortsgröfsenklassen nach der Zahl der darin beschäftigten Personen. Nur für die 28 Grofsstädte sind einige Angaben vorhanden (Tab. XXIII). In den Grofsstädten herrschen besonders die gröfseren Betriebe vor. Während in ganz Deutschland 1895 auf 100 Hauptbetriebe 32,5 Kleinbetriebe kommen, entfallen in den Grofsstädten nur 18,9 auf 100 Hauptbetriebe. Ihre Anzahl ist demnach verhältnismäfsig gering. Von den Betrieben mit 2—5 Personen befinden sich 17,11 %, von den mit 6—10 Personen 36,23 %, von denjenigen mit 11—20 Porsonen 49,17 %, von denen mit 21—50 Personen 50 % und von den Betrieben mit 51—200 Personen 22,22 % in den Grofsstädten, in denen 13,6 % der Bewohner Deutschlands wohnen.

Von 100 Hauptbetrieben entfallen im ganzen Reiche und in den Grofsstädten Betriebe der Gröfsenklassen mit

2—5 Personen		6—10 Pers.		11—20 Pers.		21—50 Pers.		51—200 Personen [1]	
in Deutschland	in den Grofsstädten	in Deutschl.	in den Grofsstädt.	in Deutschl.	in den Grofsstädt.	in Deutschl.	in den Grofsstädt.	in Deutschland	in den Grofsstädten
57,9	68,5	4,09	10,2	0,49	1,65	0,08	0,27	0,01	0,02

[1]) Die absoluten Zahlen befinden sich in Band 114 u. 114 N. F. der Stat. des Deutschen Reiches.

Dieses Vorherrschen der gröſseren Betriebe in den Groſsstädten erklärt sich einmal aus dem höheren Konsum, dann aus der weniger verbreiteten Gewohnheit des Hausschlachtens und dem engen Zusammenwohnen, sodaſs der Kundenkreis auf demselben Komplex ein gröſserer ist als in den anderen Städten.

Fassen wir noch einmal das Ergebnis kurz zusammen! Auf 100 Selbständige kamen 1875 65,5; 1882 115,4 und 1895 155 Abhängige. Der Umfang der Betriebe nimmt demnach zu; demgegenüber steht die Abnahme der Alleinbetriebe. Die Erweiterung der Betriebe ist besonders in den Kleinbetrieben eine beträchtliche. 1882 entfielen auf einen derselben 1,8, 1895 dagegen 2,13 Personen. Sie sind 1895 mit 95,3 % vertreten. Die Betriebe mit 6—10 Personen dagegen haben zwar eine absolute Zunahme erfahren, doch ihre Gröſse hat eine Einschränkung erlitten. Denn während 1882 auf einen solchen Betrieb im Durchschnitt 10,2 Personen kommen, sinkt diese Ziffer 1895 auf 8,0 herab. Die Anzahl der Betriebe mit 51 bis 200 Personen hat keine Zunahme erfahren, dagegen ihr Umfang eine, wenn auch nur geringe Abnahme.

Tabelle XXIII.

Zahl der Hauptbetriebe nach Gröſsenklassen in den Hauptstädten.

Gewerbebetriebe überhaupt	Hauptbetriebe	Nebenbetriebe	Gewerbsthätige Personen	Zahl der Hauptbetriebe und der darin beschäftigten in der Gröſsenklasse der Betriebe mit . . . Personen											
				Alleinbetriebe	andere Betriebe	2—5 Pers.		6—10 Pers.		11—20 Pers.		21—50 Pers.		51—200 Pers.	
						Betriebe	Personen	Betriebe	Personen	Betriebe	Personen	Betriebe	Personen	Betriebe	Personen
10 890	10 767	123	36 373	2037	48	7372	23 008	1100	7815	178	2437	30	851	2	177

Diese statistischen Angaben bestätigen die Behauptung, dafs das Fleischergewerbe seinen handwerksmäfsigen Charakter gewahrt hat. Das Töten, Abhäuten, Zerlegen der Tiere, das Verpfunden und die wesentlichsten Thätigkeiten bei der Verarbeitung des Rohmaterials bleiben der manuellen Fertigkeit vorbehalten. Doch auch einige Grofsbetriebe sind neben dem Handwerk entstanden und bieten ihm in vielen Punkten Konkurrenz. Es taucht deshalb die Frage auf, ist eine weitere und umfassende Ausbreitung dieser Grofsbetriebe und damit eine Verengerung des Arbeitsgebietes des Handwerks, eventuell eine gänzliche Unterdrückung desselben in der Zukunft möglich? Um diese Frage zu beantworten, ist es erforderlich, die einzelnen Betriebsarten, welche in dem Fleischergewerbe sich ausgebildet haben, etwas näher ins Auge zu fassen.

Betrachtet man die wirtschaftliche Entwicklung unseres Gewerbes im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts, so ist das Entstehen einer Berufsspaltung, die jedoch nur in geringem Mafse sich bis jetzt geltend gemacht hat, unverkennbar. Infolge einer gewissen Arbeitsteilung zerfällt das Gewerbe in einzelne Spezialzweige. Dementsprechend hat man in der Gegenwart verschiedene Betriebsarten zu unterscheiden, welche nebeneinander teilweise in gegenseitiger Abhängigkeit, teils aber auch völlig unabhängig von einander Platz gegriffen haben. Ihnen gegenüber stehen die Betriebe, die nicht durch eine derartige Berufsteilung gespalten sind. So sind 2 grofse Gruppen von Betrieben vorhanden, die Vollbetriebe und die Teilbetriebe.

Unter Vollbetrieben verstehen wir diejenigen Betriebe, welche den ganzen Gewerbebetrieb von Anfang bis zu Ende durchführen, also nicht nur die Schlachtung der Tiere, sondern auch die Verpfundung und Verarbeitung des Fleisches und den Vertrieb an die Konsumenten auf eigene Rechnung vornehmen. Diese Vollbetriebe überwiegen in Deutschland. Sie haben sich besonders in den Land-, Klein- und Mittelstädten erhalten und kommen auch in den Grofsstädten in überwiegender Mehrzahl noch vor. In ihnen finden wir das Handwerk wieder, wie es sich von alters her entwickelt hat und es ist vorauszusehen, dafs diese Betriebsart auch in Zukunft — von den Grofsstädten abgesehen — die herrschende Stellung behaupten wird.

Diejenigen Betriebe, in denen sämtliche Arten Vieh geschlachtet werden, sind die weitverbreitesten. Dies bringt die Natur der Sache mit sich. Die Hausfrau bezieht gern sämtliche Waren von ein und

demselben Fleischer, den sie kennen gelernt, und an den sie sich gewöhnt hat. Doch in einzelnen, besonders gröſseren Städten, haben sich die Betriebe spezialisiert in Rinder-, Hammel-, Kälber- und Schweineschlächtereien. Sie werden deswegen so genannt, weil in ihnen in der Hauptsache eine dieser 4 Schlachtviehgattungen zum Vertrieb kommt. Es muſs jedoch dem Irrtum entgegengetreten werden, daſs in einer Rinderschlächterei nur Rinder, in einer Schweineschlächterei nur Schweine und so fort geschlachtet werden. Die anderen Viehgattungen werden jedesmal nach Bedarf als Ergänzung herangezogen. Am verbreitesten sind die Rind- und Schweineschlächtereien. Der Betrieb in ersteren gestaltet sich sehr einfach. Mit dem Einkauf und der Schlachtung ist die Hauptsache geschehen. Es kommt nur noch auf eine geschickte Zerteilung des Fleisches und auf einen günstigen Verkauf desselben an. Die Wurstfabrikation findet in ihnen nur soweit statt, als man dadurch sämtliche Nebenprodukte, wie Blut, Leber, oft auch die Kaldaunen und sonstige sich ergebende Abfälle zu verwerten sucht, wozu man die hierzu nötigen Schweine schlachtet. Die so hergestellte Wurst ist freilich in der Regel keine Qualitätsware. Umsomehr zeichnen sich diese Geschäfte durch die Güte des Rindfleisches aus. In Leipzig und Halle haben sie sich nur wenig entwickeln können. In Düsseldorf dagegen gab es 1893 deren 66 mit 67 Gesellen und 20 Lehrlingen.[1])

Die Schweineschlächtereien verlegen das Hauptgewicht ihrer Thätigkeit auf die Wurstfabrikation, weshalb in ihnen eine intensive Verarbeitung des Fleisches stattfindet. Die Schlachtungen beschränken sich auf Schweine, das erforderliche Rindfleisch wird durch Schlachtung von Rindern gewonnen, in der Mehrzahl der Fälle jedoch von anderen Fleischern bezogen. Wenn auch der Betrieb sich nur auf diese 2 Fleischarten beschränkt, so ist doch die Mannigfaltigkeit der erzeugten Produkte meist eine viel gröſsere als in den Geschäften, welche sämtliche Vieharten schlachten.

Die Anzahl der Schweineschlächtereien ist in den Groſsstädten ziemlich beträchtlich. In Halle gab es 1901 (ohne die Vororte) deren 12, in Düsseldorf[2]) 1893 deren 50 mit 53 Lehrlingen und 100 Gesellen. Der Unternehmer berücksichtigt alle Geschmacksrichtungen

---

[1]) Westhaus: das Düsseldorfer Schlächtergewerbe. Schriften des Vereins für Sozialpolitik. LXII. 1. Bd. S. 245.

[2]) Westhaus a. a. O. S. 246.

des Publikums in Hinsicht auf die Form, das Aussehen und den inneren Gehalt der Würste. Der Betrieb erfordert reiche technische Kenntnisse, verknüpft mit kaufmännischer Umsicht. Wie sehr gerade Fachkenntnis erforderlich ist, zeigt das Beispiel eines Versuches zur Gründung eines Grofsbetriebes in Düsseldorf. Dort rief der bedeutendste Hammelschlächter der Stadt, der gewifs bei seiner doppelten Thätigkeit als Schlächter und Viehhändler Geschäftskenntnisse und Kapital genug besafs, eine Schweineschlächterei ins Leben. Nach einigen Wochen war das Unternehmen gänzlich gescheitert. „Der Grund dieses Mifserfolges bestand darin, dafs der gelernte und zugleich interessierte Meister fehlte, der für seine Existenz ringt und arbeitet, der seine Ware möglichst gut zu machen sucht, um den Kreis seiner Kunden ständig zu vermehren, der die Rohware in möglichst ausgiebiger und gewinnbringender Weise zu verwerten sucht. Meist ergab sich, dafs die Gesellen unaufmerksam und ohne die erforderliche Sorgfalt mit dem kostspieligen Rohmaterial zu Werke gingen, um sich einer mühsamen Arbeit zu entziehen. Es fehlet eben die Person, welche die Möglichkeit der bis ins einzelne gehenden Kontrole und die zugleich das notwendige Interesse daran hat; es fehlte die Autorität des sachkundigen Mannes. Nur soweit die Möglichkeit eingehender Aufsicht des Meisters reicht, ist die Ausdehnung des Geschäftes möglich.“ [1])

Während die Schweine- und Rinderschlächtereien eine gröfsere Bedeutung erlangt haben, kann man dies nicht von den Kälberschlächtereien behaupten. Sie finden sich wohl höchst selten spezialisiert vor, sondern immer verbunden mit Rind-, Schweine- und Hammelschlächtereien. Die Hammelschlächtereien scheinen dagegen mehr und mehr um sich zu greifen; bei ihnen haben sich bereits in manchen Städten, so in Berlin, Düsseldorf und Halle, Ansätze zum Grofsbetrieb mit Detailverkauf herausgebildet, wenn auch, wie in letzterer Stadt, nur in sehr geringem Mafse.

Die Wurstfabriken sind teils zu den Vollbetrieben, teils zu den Teilbetrieben zu rechnen. Ersteres ist der Fall, wenn sie auch die Schlachtung der erforderlichen Tiere und den Verkauf der Produkte an die Konsumenten vornehmen. Dies geschieht in der Mehrzahl der Fälle. Daneben giebt es Betriebe, welche massenhaft Fleisch aufkaufen und wiederum nicht direkt an die Konsumenten, sondern an Zwischenhändler ihre Waren absetzen. Da eine strenge Scheidung nicht durchzuführen

[1]) Westhaus a. a. O. S. 241.

ist, wollen wir die Wurstfabriken und ihre Stellung zum Handwerk an dieser Stelle näher ins Auge fassen.

Die weitaus gröfste Zahl der sogen. „Wurstfabriken“ trägt handwerksmäfsigen Charakter. Ein Betrieb mit einer nur geringen Anzahl Gesellen, welcher seine Hauptthätigkeit auf die Wurstfabrikation legt, nennt sich ohne weiteres „Wurstfabrik“. Es sind dies meist Schweineschlächtereien, in welchen in der Hauptsache Wurst- und Rauchwaren hergestellt und diese dann im Laden verpfundet werden. Da sie über den Rahmen des Handwerks nicht hinaus gehen, obwohl in ihnen elementare Kraft zur Unterstützung der Arbeit zu Hilfe genommen wird, und oft eine gewisse Arbeitsteilung stattfindet, verdienen sie nicht den ihnen beigelegten Namen, noch weniger sind sie zu den Grofsbetrieben zu rechnen.

Hier kann nur von Wurstfabriken im engeren Sinne des Wortes die Rede sein. Sie beschäftigen eine grofse Anzahl Personal und tragen in jeder Beziehung den Charakter eines Grofsbetriebes, welcher dem Handwerk als scharfer Konkurrent gegenübersteht und diesem das Gebiet seiner Thätigkeit abzunehmen sucht. Charakteristisch für sie ist, dafs sie das Fleisch nicht detailieren und im Ladengeschäft verpfunden, sondern es verarbeiten und die Produkte in der Hauptsache an Zwischenhändler, Fleischwarenhandlungen und Delikatessengeschäfte absetzen. Der Betrieb gestaltet sich vollständig kaufmännisch. Eine hochentwickelte Maschinentechnik, welche heutzutage jeder Art des Geschäftsumfanges anzupassen ist, hat hier nach und nach Platz gegriffen. Der Vorteil der Maschinen und einer weitgehenden Arbeitsteilung giebt ihnen einen gewissen Vorsprung vor dem Handwerk, dem hierdurch mächtige Konkurrenten entstanden sind, und es läfst sich nicht leugnen, dafs sie demselben in der Herstellung von Wurst allmählich mehr und mehr Abbruch thun werden. Von dieser Ware unterscheidet man folgende Gruppen: 1) rohe Fleischwürste, welche nur geräuchert werden (Cervelat-, Schlack-, Mett- und Knackwurst etc.); 2) Kochwürste (Leberwurst, Blutwurst); 3) gekochte Fleischwürste (Schwartenmagen, Prefskopf, Zungenwurst); 4) Bratwürste, in der Pfanne oder auf dem Rost gebraten; 5) Brühwürste, die nach dem Räuchern noch kurze Zeit gekocht werden (Frankfurter-, Wiener Würste). Vortreffliche Fleischwurst liefern Braunschweig, Gotha, Göttingen, ganz Thüringen, Mecklenburg, Holstein, die Hansestädte; Brühwürste: Frankfurt a. M., Offenbach, Mainz, Darmstadt, Wien etc. Besonders in diesen sogenannten

Dauerwaren ist der Grofsbetrieb in der Wurstfabrikation noch einer grofsen Ausdehnung fähig.

Immerhin sind gewisse Schranken vorhanden, welche hier hindernd eingreifen. Die Gröfse des Betriebs wird durch den Umfang des Absatzes bestimmt, für welchen der Ruf der Fabrikate mafsgebend ist. Diesen zu erlangen ist aufserordentlich schwierig, wofür das Emporkommen von nur wenig Fabriken mit Primaware der beste Beweis ist. Da sich beim Schlachten viele Abfälle ergeben, die für Dauerwaren nicht nutzbringend genug verwertet werden können, sieht sich der Fabrikant genötigt, Wurstarten für den sofortigen Konsum herzustellen. Für diese ist der lokale Absatz mafsgebend, wodurch der Fabrikation gewisse Grenzen gezogen sind. Hierauf ist auch zurückzuführen, dafs sehr viele grofse Wurstfabriken Wurstwaren zweiter Qualität auf den Markt werfen, welche dann für billiges Geld abgesetzt werden. Schon das äufsere Aussehen läfst auf die innere „Güte" schliefsen. Doch wegen ihres niedrigen Preises finden sie bei den weniger gut situierten Klassen reifsenden Absatz. Das Gleiche gilt von den ausländischen, besonders den amerikanischen Wurstwaren, welche den deutschen Fleischern eine unliebsame Konkurrenz bereiten. Ihre Einfuhr betrug in Doppelzentnern:

	1897	1898	1899	1900
Summe	18 509	43 497	48 655	38 595
darunter aus den Verein. Staaten	10 862	32 823	35 764	29 391

Die Herstellung dieser Wurstwaren ist in unumschränktem Mafse möglich. Ihr Preis entspricht selten ihrem richtigen Werte.

Nicht so leicht ist die schrankenlose Ausdehnung der Herstellung von Wurst feinster Qualität wie z. B. der Kochwürste und der gekochten Fleischwürste. Dies liegt in der Natur der Verhältnisse. Die Qualität der Ware wird durch das individuelle Können des Meisters bestimmt. Höchst mannigfaltig und individuell ist die Fabrikation der einzelnen Wurstsorten, ein reger Wetteifer ist thätig um den Geschmack derselben zu verfeinern und den Reiz des Genusses zu erhöhen. Dies vermag nicht der Grofsfabrikant, sondern

[1]) Monatliche Nachweise des auswärtigen Handels des deutschen Zollgebietes, herausgeg. vom Kaiserl. stat. Amt; Dezemberhefte der betr. Jahre.

nur der kleine Meister, welcher den Betrieb in allen seinen Teilen übersehen und die Anordnung der einzelnen Thätigkeiten selbst übernehmen kann. Die verschiedenen Qualitäten der Wurst erfordern verschiedene Behandlung, für den Meister kommt es darauf an, die verschiedenen Qualitäten und Quantitäten des Fleisches und der Zuthaten zu bestimmen. Die wichtige Auswahl des Fleisches für die einzelnen Wurstarten und Wurstsorten, die Feinheit desselben, die Zusammensetzung der verschiedenen Fleischarten, die Bestimmung des günstigsten Verhältnisses derselben zu einander und zu der Menge des Gewürzes, des Blutes, des grofsen oder geringen Mehl- und Brotzusatzes, die Auswahl der Därme, die Stärke ihrer Füllung, die verschiedene Behandlung beim Kochen, Trocknen und Räuchern erfordern die reichsten Kenntnisse und die Mitwirkung des Meisters. Erst dadurch ist es ermöglicht, die feinsten Wurstwaren herzustellen und den raffinierten Geschmacksrichtungen Genüge zu thun. Und diese Produkte entstehen nicht in den Grofsbetrieben, sondern in den Mittelbetrieben mit 3, 4 und 5 Gesellen. Bei Betrieben von 10 und mehr Gehilfen ist die Übersicht, welche der Unternehmer auszuüben hat, schon aufserordentlich erschwert; der Meister vermag nicht mehr thätig einzugreifen und mufs das Verfertigen der Wurst den engagierten Hilfskräften überlassen, welche gröfstenteils noch in der Ausbildung begriffen sind und nicht im geringsten die mannigfaltigen Kenntnisse ihres Brotherrn besitzen, auch nicht das gleiche Interesse an dem Gelingen des Ganzen haben.

So bleibt den Mittelbetrieben, d. h. also den Betrieben, welche vollkommen handwerksmäfsigen Charakter bewahrt haben, ein reiches und gewinnbringendes Gebiet ihrer Thätigkeit offen. Gerade unter diesen Unternehmern befinden sich viele, welche als sehr reiche Leute bekannt sind. Die Qualität ihrer Ware ermöglicht ihnen, hohe Preise von dem Publikum zu fordern, welche ihnen auch anstandslos gewährt werden.

Neben den grofsen Wurstfabriken sind im Laufe des letzten Viertels des vorigen Jahrhunderts umfangreiche Konservierungsanstalten entstanden. Das Fleisch kann gekocht und in luftdichten Büchsen verschlossen, gesalzen, getrocknet, gemahlen, gepöckelt und geräuchert werden. Am verbreitesten sind die Räucheranstalten. Sie beschäftigen sich besonders mit der Fabrikation von Schinken, daneben auch von Speck und anderen Waren. Die sich hierbei ergebenden Abfälle werden meist zur Herstellung von Wurst verwandt, welche freilich nicht dieselbe Qualität besitzt, wie diejenige der Aus-

schnittgeschäfte. Die gröfsten derartigen Betriebe sind in Westfalen zu finden. Die in der Provinz getriebene Rinder- und Schweinezucht begünstigt diese Etablissements, welche in den Bergleuten gute Abnehmer für ihre Nebenprodukte, so für Speck etc. finden. Der Ruf von der Güte der westfälischen Schinken ist bis in die entferntesten Teile Europas gedrungen. Diese Betriebe — 4 an der Zahl — beschäftigten 1895 zusammen 340 Personen, sodafs auf einen im Durchschnitt 85 Personen entfallen. Dies ist ein für eine Fleischerei beträchtlicher Umfang. Der Erweiterung desselben stehen so gut wie keine Schwierigkeiten entgegen. Die Produkte sind Waren, welche sich Monate lang halten, vorausgesetzt dafs sie richtig behandelt werden. Ihm geht die leichte Verderblichkeit des Fleisches ab, weshalb ihrer Versendung nicht die Schwierigkeiten entgegenstehen wie der des frischen Fleisches.

Es ist somit die Möglichkeit vorhanden, dafs dem Handwerk ein Teil des Gebietes seiner Thätigkeit durch den Grofsbetrieb genommen wird. Dies gilt besonders von der Dauerware, so von manchen Wurstsorten und von der Räucherware, wie Speck und Schinken. Doch die Herstellung der Kochwurst, welche einen schnellen Absatz erfordert, und der feineren Sorten Wurst wird dem Handwerk in weitem Mafse erhalten bleiben.

Den eben besprochenen Betrieben, den Vollbetrieben, ist charakteristisch, dafs in ihnen der Gewerbebetrieb von Anfang bis zu Ende vor sich geht — von einzelnen geringen Abweichungen abgesehen. —

In den Grofsstädten hat sich jedoch innerhalb des Fleischereibetriebes eine Umwälzung vollzogen, welche für die wirtschaftliche Lage unseres Gewerbes von einschneidender Bedeutung geworden ist. Der Betriebsgang hat sich gewissermafsen der Länge nach gespalten, sodafs die einzelnen Teile als selbständige Gewerbezweige sich ablösen. Diese Berufsteilung betrifft einerseits den Schlachtprozefs, andererseits die Verpfundung und weitere Verarbeitung des Fleisches. Dementsprechend unterscheidet man zwei Gattungen von Gewerbetreibenden, den Engrofsschlächter und den Ladenfleischer.

Die Engrofsschlächter sind diejenigen Fleischhauer, welche das auf eigene Rechnung erschlachtete Fleisch in ganzen, halben oder Viertelrümpfen abgeben; die Ladenfleischer dagegen diejenigen, welche das von den Engrosschlächtern in grofsen Stücken gekaufte Fleisch verpfunden oder nach einer weiteren Verarbeitung für den Detailverkauf unterziehen.

Neben diesen beiden Gewerbszweigen ist ebenfalls in den Grofsstädten eine neue Klasse von Schlächtern entstanden, die sogenannten Lohnschlächter. Sie schlachten das ihnen vom Auftraggeber übergebene Vieh gegen Stücklohn, weiden es aus und zerteilen es. Eine gleiche abhängige Stellung nehmen noch die Hausschlächter ein, deren Auftraggeber nicht Fleischer, sondern kleine Restaurateure und Grünwarenhändler sind. Die Hausschlächterei ist aus dem Mittelalter mit herübergenommen. Sie dehnt ihre Thätigkeit nicht nur auf die Schlachtung, sondern auch auf die fernere Verarbeitung des Fleisches im Hause des Auftraggebers aus.

Diese vier Arten von Gewerbetreibenden, die Engrosschlächter, Ladenfleischer, Lohn- und Hausfleischer stellen die Teilbetriebe im Gegensatz zu den oben erwähnten Vollbetrieben in der Fleischerei dar. Wir werden sie im weiteren etwas näher ins Auge zu fassen haben.

Die Thätigkeit der Engrosschlächter beschränkt sich nur auf den Viehkauf, die Schlachtung und den Grofsverkauf des Fleisches. In den Klein- und Mittelstädten ist noch nichts von dieser Arbeitsteilung zu bemerken. In Halle liegt sie in den ersten Stadien, klarer kommt sie in Leipzig und Düsseldorf zum Ausdruck, während sie am deutlichsten in Königsberg, Hamburg und Berlin ausgeprägt ist. Wie in Deutschland, so liegen auch die Verhältnisse in den Haupt- und Grofsstädten der anderen Länder Europas.

Diese Berufsteilung in Deutschland hat sich ganz naturgemäfs entwickelt. Einzelne Schlächter haben auf dem Submissionswege grofse Lieferungen an Wurstfabriken, Krankenhäuser, Irrenanstalten, Hotels, Proviantämter und an sonstige Anstalten mit grofsem regelmäfsigen Bedarfe übernommen. Wenn sie hierdurch vollauf beschäftigt wurden und sie diese Thätigkeit eine Zeit lang fortsetzten, so ist der Grofsschlächter vorhanden. Den Haupteinflufs auf die Gestaltung dieser Verhältnisse haben die öffentlichen Schlachthäuser mit Schlachthauszwang ausgeübt. Dafs die Engrofsschlächterei sich jedoch auch ohne diese Institute entwickeln kann, beweisen die Verhältnisse in Berlin. Hier gab es vor der Eröffnung des Schlachthauses, welche 1883 geschah, schon Engrosschlächter und zwar nach den Adrefsbüchern deren 53 bezw. 65 und 66 in den Jahren 1880, 1881 und 1882. Doch die öffentlichen Schlachthäuser haben die Ausbildung der Engrosschlächterei begünstigt und gefördert. Da sie, um eine Belästigung des Publikums zu vermeiden, immer an die Peripherie der Städte verlegt werden, so ist der Transport des Fleisches nach

der Werkstatt mit mannigfachen Kosten und grofsem Zeitverlust verknüpft. Man denke an die weiten Entfernungen in Gemeinden von der Gröfse Berlins. Hier existiert ein einziges Schlachthaus. Wie umständlich stellt sich der Verkehr zwischen diesem und dem Geschäft schon für solche Fleischer, die im Centrum der Stadt wohnen, von denen nicht zu reden, deren Behausung in der dem Schlachthof entgegengesetzten Richtung sich befindet. Es ist unter diesen Umständen leicht verständlich, wenn manche Fleischer auf den Gedanken gekommen sind, ihren Bedarf bei einzelnen Schlächtern zu decken, welche gewillt sind, ihnen das Gewünschte bis in das Haus zu fahren. Hierdurch erspart der Fleischer Zeit und Geld.

Die öffentlichen Schlachthäuser haben die Ausbildung der Engrosschlächterei wesentlich erleichtert.

Die auf demselben befindlichen Anlagen und maschinellen Einrichtungen vermag der Engrosschlächter in fast unumschränktem Mafse gegen Abgabe einer geringen Gebühr genügend auszunutzen. Es bleibt ihm deshalb die Errichtung einer Privatschlächterei, welche enorme Summen erfordern würde, wenn sie zeitgemäfs und zweckentsprechend ausgestattet sein sollte, erspart. Hierdurch vermindert sich bedeutend das Risiko, welches für das in eine Privatschlächterei zu steckende Kapital jederzeit vorhanden ist. Ungünstige Konjunkturen, ein Steigen der Viehpreise, welches durch unvorhergesehene Sperrung der Einfuhr von Vieh oder durch hohe Zölle vergröfsert werden kann, die leichte Verderblichkeit des Fleisches, welche einen raschen Absatz erfordert, und manche andere Umstände erhöhen das mit Errichtung einer Privatschlächterei verbundene Risiko. Dieses ist in der Hauptsache durch die öffentlichen Schlachthäuser beseitigt. Das Anlagekapital des Engrosschlächters ist hier gleich null. Er kann deshalb jederzeit seinen Betrieb einstellen, ohne eines solchen verlustig zu gehen. Dieser Umstand kann der Ausbreitung der Engrosschlächterei nur günstig sein.

Doch noch andere Vorteile bieten die öffentlichen Schlachthäuser. Die meist mit ihnen verbundenen Viehmärkte, deren Aufschwung in vieler Beziehung ihnen zu verdanken ist, ermöglichen dem Engrosschlächter, an Ort und Stelle seinen Einkauf zu vollziehen. Da er im Ganzen einkauft, bezieht er seinen Bedarf wesentlich billiger als ein einzelner Fleischer. Dasselbe gilt für den direkten Bezug aus grofsen Mastwirtschaften, wo er oft eigenes Vieh stehen hat und deshalb den Gewinn des Viehhändlers in seine Tasche streicht.

Die Einrichtungen auf dem Schlachthof, ferner die grofse An-

zahl der an einem Tage geschlachteten Tiere ermöglichen eine gewisse Arbeitsteilung und eine perfekte Ausbildung der Tüchtigkeit und Geschicklichkeit des einzelnen Individuums. Der Grofsschlächterei kommen hierdurch die damit verknüpften Vorteile, Zeitersparnis, rascherer Arbeitsgang und exakte Ausführung der einzelnen hiermit verknüpften Verrichtungen zu statten. Die einzelne Arbeitskraft wird vollständig ausgenutzt und die Gesamtheit zu höherer Leistung gebracht. Da die Thätigkeit des einen Arbeiters unmittelbar auf die des anderen folgt und deshalb nicht unterbrochen werden kann, wenn nicht der ganze Prozefs gestört werden soll, so ist ein rasches und schnelles Arbeiten erforderlich. So wird es ermöglicht, dafs in einer Grofsschlächterei in gleicher Zeit eine höhere Leistung erzielt wird, als wenn der einzelne Meister die Schlachtung selbst vornehmen würde. In Deutschland freilich hat diese Arbeitsteilung noch nicht den Grad der Vollkommenheit erreicht, wie in den amerikanischen Schlächtereien, auf die wir unten zurückkommen werden.

Ein weiterer Vorteil der Schlachthäuser liegt in den mit ihnen in engem Zusammenhang stehenden Kühlhäusern, ohne welche eine Ausdehnung der Engrosschlächterei sich nur in sehr engen Grenzen zu bewegen vermag. Man hat in ihnen ein Mittel gefunden, das Fleisch längere Zeit frisch zu erhalten, ohne dafs es an Güte und Schmackhaftigkeit verliert; ja man hat konstatieren können, dafs es an Qualität gewinnt. Da es sich nicht sofort oder nur schwer in frischem und warmen Zustande verarbeiten und zerteilen läfst, so ist eine Kühlung besonders bei grofsen Stücken Fleisch notwendig.

Die Benutzung der Kühlzellen ist deshalb auch eine allgemeine. Hierdurch wird es dem Grofsschlächter ermöglicht, seinen Betrieb so weit wie er gewillt ist, auszudehnen. Er ist nicht mehr auf den sofortigen Absatz, der immer mehr oder weniger beschränkt ist, angewiesen. Die Verluste, welche er durch Verderben von Fleisch erleidet, mindern sich, ja sie hören gänzlich auf. So wird der Betrieb ein gesünderer, er beruht auf sicherer Basis. Die früheren Kühlmethoden mit Eis waren aufserordentlich kostspielig und die Höhe der Unkosten grofsen Schwankungen je nach der Eisernte unterworfen. Je vollkommener die Art der Kühlung wird, je einfacher und billiger sie sich gestaltet, umso mehr erhöhen sich die Chancen für den Grofsschlächter. Man wird versuchen, auch für den Transport in die Ferne bessere Mittel zu finden. Wenn es gelingt, das frische Fleisch so zu konservieren, dafs es sich monatelang hält, ohne an

Qualität und Schmackhaftigkeit zu verlieren und ungeniefsbar zu werden, dann wäre für den Grofsschlächter ein wesentlicher Vorteil geschaffen. Doch vorläufig sind die Versuche, um dies zu erreichen, noch nicht als geglückt anzusehen. Selbst die vollkommenen amerikanischen Kühleinrichtungen haben nicht vermocht, dem Fleische die im frischen Zustande vorhandene Qualität zu erhalten. Immerhin genügen die in den öffentlichen Schlachthäusern vorhandenen Kühlvorrichtungen, dem Grofsbetrieb ein weiteres Feld seiner Thätigkeit zu erschliefsen als es früher mit den primitiven Kühlmethoden möglich gewesen wäre.

Von wesentlichem Einflufs auf die Ausbildung der Engrofsschlächterei ist die vollständige Ausnutzung und bis ins kleinste gehende Verwertung der Nebenprodukte. In den öffentlichen Schlachthäusern ist sie wesentlich erleichtert. Hier haben sich Gewerbszweige herausgebildet, welche sich nur mit der Verarbeitung der Nebenprodukte befassen, deren Sammlung und Anhäufung infolge der Konzentration auf einem Raume geringe Schwierigkeiten verursacht. Die sofortige und gemeinsame Verwertung ist eine vollkommene; sie erspart dem Engrosschlächter die Mühe, sich um die fernere Verarbeitung zu kümmern; dann ist er nicht genötigt, sich teure und weitläufige Lagerräume zu halten.

So gewähren die öffentlichen Schlachthäuser der Engrosschlächterei die Möglichkeit, den Betrieb wesentlich zu erweitern. Sie haben auf diese Ausbildung nur fördernd gewirkt.

Ehe wir die deutschen Verhältnisse näher ins Auge fassen, müssen wir uns der Entwicklung der Grofsschlächtereien in Amerika zuwenden, wo dieselben zur höchsten Entfaltung gelangt sind.[1])

Der ausgesprochenste Typus der Grofsschlächtereien Amerikas ist derjenige von Chicago. Dort wurden auf den Stock-Yards (Viehhöfen) in der Mitte der 90er Jahre jährlich 3 bis $3^1/_2$ Millionen Stück Rinder aufgetrieben, wovon ein Drittel lebend ausgeführt wurde, während 2 bis $2^1/_2$ Millionen in Chicago zur Schlachtung kamen. Bei den vier grofsen Schlächterkompagnien Chicagos betrug

[1]) Wir folgen hier im wesentlichen der Beschreibung der Chicagoer Grofsschlächtereien durch E. Schwiedland im „Vorbericht über die Frage der Einführung der Grofsschlächtereien in Österreich.“ Wien 1896. S. 2 ff.

die Schlachtfähigkeit und die im Jahre 1895 geschlachtete Anzahl der Rinder und Schweine:

		Armour u. Co.	Nelson, Morris u. Co.	Swift- u. Co.	Anglo American Provision Co.	Summe
Schlachtfähigkeit	Rindvieh	2,000 000	1,500 000	1,250 000	—	4,750 000
	Schweine	4,000 000	3,000 000	2,500 000	2,000 000	11,500 000
Thatsächlich geschlacht. Vieh (1895)	Rindvieh	1,200 000	800 000	1.000 000	—	3,000 000
	Schweine	2,500 000	1,250 000	1,600 000	2,000 000	7,350 000

Seit 1892 hat sich die Gesamtzahl der Schlachtungen erheblich erhöht, davon wurden 2,150 000 Rinder und 3,690 000 Schweine geschlachtet.

Sämtliche Schlachthäuser Chicagos zeichnen sich durch ihre äufserst praktischen Einrichtungen und durch eine weitgeführte Arbeitsteilung aus. Von den Fleischern, deren Zahl etwa 2800 beträgt, lassen gegenwärtig nur noch 8 in eigenen Schlachtstätten durch eigene Knechte schlachten. Alle anderen sind Verschleifser des in den Grofsschlächtereien gewonnenen Fleisches.

In den vollendetsten Schlachtgebäuden passiert das Schlachtvieh die Hände einer langen Reihe von Arbeitern, von denen jeder einen bestimmten Handgriff zu verrichten hat, wodurch das Tier vom Momente an, wo es getötet wird, nach aufserordentlich kurzer Zeit (5 Minuten bei Schweinen, 8 bei Rindvieh) bereits in 2 Hälften aufbereitet dahängt und zum Kühlraume rollt.

Das Rindvieh wird im Schlachthause durch einen Verschlag dem Schlächter zugeführt, der auf einem erhöhten Bretterboden steht und das Tier durch einen Schlag tötet. Seine Geschicklichkeit besteht darin, die Wucht des Hiebes, welchen er nach dem Schädel des Tieres führt, so abzumessen, dafs der Tod infolge Schädelzertrümmerung und Gehirnzerstörung erst allmählich eintritt, sodafs das Stocken des Blutes vermieden wird. Eine Hebevorrichtung, welche die Seitenthür des Verschlags öffnet und zugleich dessen Boden schief stellt, läfst das erschlagene Tier weitergleiten. Es wird an den Hinterbeinen in die Höhe gezogen, und es folgen die Blutabnahme, die Abtrennung des Kopfes, die weitere Aufarbeitung unter gröfster

Arbeitsteilung. Den Vorgang bei der Schlachtung der Schweine in dem Armourischen Etablissement beschreibt Conrad wie folgt [1]:

„Ein Mann thut nichts, als dem in einem kleinen Raume zu ihm getriebenen Schweine eine Kette um einen Hinterfufs zu schlingen, wozu er kaum mehr als eine Minute gebraucht. Die an einem Rade befindliche Kette wird mit dem Schweine von einer Maschine in die Höhe gezogen, führt dasselbe auf ein kleines Rad, auf welchem es von selbst auf einer Schiene langsam weiter fährt, einen zweiten Mann passiert, der nichts thut als dem vorbeifahrenden Schweine mit einem Stich am Halse die Schlagader zu öffnen. Während das Tier auf der Schiene weiter fährt, verliert es das Blut, welches in einer Rinne aufgefangen wird. Am Ende der Schiene fällt es von selbst in einen grofsen Kessel mit heifsem Wasser, wird darin umgewälzt und in einen Cylinder geschoben, in dem eine Maschine die Borsten abschabt. Sobald es aus dem Cylinder unten herausfällt, werden die Reste der Borsten von ein paar Arbeitern ergänzend beseitigt und das Tier wieder mittelst Ketten auf eine neue Schiene hinaufgezogen, auf der es weiter in den Arbeitsraum rollt, um zerteilt zu werden. Der erste der in einer Reihe stehenden Arbeiter schlitzt den Leib auf, der zweite nimmt einen Teil der Eingeweide heraus, der dritte und vierte die übrigen, um sie in bestimmte Fässer zu verteilen; die folgenden zerlegen das Tier in wenig Minuten in verschiedene Teile, die dann als Schinken, Speckseiten etc. zur weiteren Behandlung in die einzelnen Etablissements gelangen. In kaum $1^1/_2$ Stunden ist der Schlachtprozefs beendigt und es können Hunderte von Tieren pro Arbeiter auf diese Weise an einem Tage mit Hinzuziehung der Maschinen geschlachtet werden, obgleich die Hauptleistung der menschlichen Hand vorbehalten bleibt, die aber durch die Organisation zu so ungleich höherer Leistung gebracht werden konnte. In einer Stunde können dort 800 Schweine und 300 Ochsen geschlachtet werden."

Alles in den Schlachthäusern aufbereitete Fleisch wird, je nachdem es für den Export oder für den Bedarf der Stadt Chicago bestimmt ist, in verschiedene Kühlräume gebracht. In dem für den Lokalkonsum bestimmten Kühlraume erfolgt die Auswahl der Stücke und deren Ankauf seitens der Ladenfleischer der Stadt, welchen die gekaufte Ware in die Betriebsstätten zugestellt wird. Einzelne der

[1]) J. Conrad: Grundrifs zum Studium der politischen Ökonomie. 1. Teil. Nationalökonomie S. 59. Jena 1900.

grofsen Schlachthäuser haben in den verschiedenen Stadtteilen eigene Verkaufshäuser, wo sie im grofsen und en détail verkaufen.

Armour & Co. besitzen vier solche „Märkte“, wobei sie Tausende von Angestellten in diesem Geschäftszweige allein beschäftigen und ein Viertel ihres ganzen Absatzes erzielen.

Abgesehen von diesem Detailverkauf der Grofsschlächter wird, und zwar überwiegend, im grofsen verkauft. Die Firma Armour u. Co. verwendet zum Transport des Fleisches 3200 besonders eingerichtete Kühlwaggons, deren Preis sich per Stück auf 1000 Dollars stellt und besitzt zur Erneuerung der Eisladung besondere Vorratsstationen an den Strecken der verschiedenen Eisenbahnen. Die Unternehmung hat überdies eine grofse Zahl eigener Tankwagen zur Verfrachtung des Specks. Auch in vielen Städten der östlichen Staaten verkauft die Firma in eigenen Detailladen das von ihr in Chicago geschlachtete Fleisch.

Die Schlachthäuser, welche nahezu den gesamten Bedarf Chicagos decken, regulieren auch zum gröfsten Teile die Preisgestaltung. Zwischen den den Markt beherrschenden Hauptfirmen soll nämlich ein stillschweigendes Übereinkommen bestehen, das sie vor ruinösen Preisunterbietungen schützt und eine gewisse Gewinnquote, unabhängig von den durch Angebot und Nachfrage herbeigeführten Preisschwankungen, unbedingt beläfst.

Der Transport von frischem Fleisch nach Europa geschieht in eisgekühlten Schiffsräumen.

Die Vorteile dieser Engrosschlächtereien sind mannigfacher Art. Der Viehkauf im Grofsen ermöglicht ihnen, die nötigen Tiere billig und mit Gewinn zu beziehen. Ein Hauptvorteil liegt in der bei der Schlachtung angewandten Arbeitsteilung. Die Vermeidung eines jeden unnützen Wechsels in der Arbeit erspart Zeit und Mühe und bewirkt eine schnelle Erledigung der vorliegenden Thätigkeit, welche durch Anwendung aller nur denkbaren Maschinen unterstützt und erleichtert wird. Dazu tritt eine ausreichende Verwertung der Nebenprodukte und Abfälle. Die Häute kommen zum Gerber, die Darmfette, welche früher zur Talgfabrikation dienten, liefern ein wertvolles Material von Oleomagarin, dem Hauptbestandteil von Butterine, das zu dessen Erzeugung in grofsen Mengen nach Holland ausgeführt wird. (Export im Jahre 1892: 91 $^{1}/_{2}$ Millionen Pfund im Werte von 9,000 000 Dollars). Das Fett liefert bei dieser Art der Verwertung einen per Rind um rund 2 Dollars höheren Ertrag als früher. Die

minderwertigen Fette werden zu Talg verarbeitet, Zunge, Leber, Herz gesondert verkauft oder, gleich den Därmen, zur Wurstfabrikation verwendet. Blase und Luftröhre werden zu Umhüllungen für Schnupftabak und Glaserkitt verarbeitet, die Galle dient zur Farbenerzeugung für den Druck und die Anstreicherei, Hörner, Schienbeine und Schulterblätter zur Herstellung von Messergriffen oder Beinknöpfchen, die Köpfe, kleinen Knochen, Knöchel, Füſse, Sehnen, Klauen und Hautabfälle, ebenso wie die Kalbsfüſse zur Herstellung von Leim und Dungmitteln. Aus dem Blute wird Albumin oder Blutkuchen (ein Dungmittel) bereitet. Die Borsten werden dem Bürstenbinder, das Haar dem Matratzenmacher verkauft. Eine besondere Industrie bildet aber die Herstellung von Fleischextrakt in groſsen Mengen, gleichwie die Erzeugung von Pepsin und anderen Digestionsfermenten. Wie in Nordamerika, so bestehen in Südamerika, Australien und auch in Ruſsland groſse Exportschlächtereien, ja auch von Berlin aus werden Hammel im ausgeschlachteten Zustande nach Paris verschickt. Doch in Deutschland steht die Engroſsschlächterei noch in ihren ersten Anfängen und hat nicht im geringsten so bedrohlich auf die Stellung des Handwerks gewirkt wie in Amerika, wo die Fleischer auſserordentlich unter der Konkurrenz der Groſsbetriebe zu leiden haben, und viele Existenzen vernichtigt worden sind. Am deutlichsten prägt sich die Ausbildung der Groſsschlächterei in Berlin aus. Die Anzahl der Engroſsschlächter ist von Jahr zu Jahr gestiegen, sie betrug nach den Adreſsbüchern:

	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889	1890	1891
Engrosschlächter	56	74	75	82	78	91	107		137

	1892	1893	1894	1895	1896	1897	1898	1899	1900
Engrosschlächter	142	156	153	153	167	179	176	163	174

Die Engrosschlächter nehmen hiernach rapid zu. Doch zeigen die Zahlen erhebliche Schwankungen, ein Umstand, welcher auf das groſse Risiko des Geschäfts besonders im Viehkauf, dann auf verfehlte Spekulationen in Lieferungsgeschäften zurückzuführen ist. Im allgemeinen scheinen die Zahlen etwas niedrig bemessen im Ver-

gleich zu den Angaben, die in den Verwaltungsberichten über den städtischen Vieh- und Schlachthof hier und da zerstreut zu finden sind. Hiernach waren vorhanden 1890[1]: 310; 1894: 267; 1895: 280; 1897: 285; 1898: 283. Diese Zahlen weichen um mehr als $^1/_3$ von den obigen ab, verdienen aber mehr Glaubwürdigkeit, da sie auf Anmeldungen beruhen. Zu ähnlichen Resultaten, kamen wir nach Auszügen aus den Steuerlisten, in denen die Schlachtungen notiert werden. Wir fanden im Jahre 1895: 290 Engrosschlächter vor, was ein Plus von 10 gegenüber obigen Angaben ergiebt. Diese Verschiedenheit der Zahlen ist leicht zu erklären. Unter diesen 290 sogen. Engrosschlächtern befinden sich drei, welche weniger als 100 Rinder; zwei, welche weniger als 100 Kälber schlachten; je einer, welche weniger als 100 Schweine resp. Schafe resp. Rinder, Kälber und Schafe zusammengenommen schlachtet. Ob diese Leute im obigen Sinne Engrosschlächter zu nennen sind, ist zweifelhaft. Das Hauptgewicht fällt bei der Begriffsbestimmung auf den Engrosverkauf. Ein Betrieb, der nun obige Anzahl Vieh schlachtet, wird trotz des geringen Umfanges Engrosschlächterei genannt, falls er dieses in ganzen Stücken, Hälften oder Vierteln absetzt. Ferner ist sofort vorauszuschicken, daſs eine genaue Abgrenzung, wie sie im Interesse der Sache liegen würde, nicht stattfinden kann. Wer will kontrolieren, ob der Betreffende wirklich nur en gros verkauft und keinen Detailhandel treibt? Der Mann nennt sich Engrosschlächter, und als solcher wird er eingetragen. Wie es mit diesen kleinen Betrieben sich verhält, so wird es auch mit den etwas gröſseren sein. Manche von ihnen werden wohl noch nebenbei detailieren. Man kann dies auch den Schlächtern nicht verdenken. Was sie von ihrer Ware im Schlachthofe oder in den Markthallen nicht verkaufen können, suchen sie in ihren Läden zu verpfunden. Man wird also den Begriff der Groſsschlächterei dahin zu präzisieren haben, daſs man darunter diejenigen Betriebe versteht, welche das erschlachtete Fleisch in der Hauptsache en gros zu verkaufen suchen und eine weitere Zerteilung und Verarbeitung vermeiden. Wenn man diesen Begriff so auffaſst, werden die in den Verwaltungsberichten gemachten Angaben der Wahrheit nahe kommen. Fixiert man den Begriff jedoch genauer, indem man nur den Engrosverkauf als Hauptpunkt ins Auge faſst, so erscheinen die den Adreſsbüchern entnommenen Angaben nicht als zu niedrig. In Leipzig be-

[1]) Die Zahl für 1890 ist der deutschen Fleischerzeitung Jahrg. 1890 II. Beil. zu Nr. 33 entnommen.

standen 1894 8 Engrosschlächtereien, und zwar 7 Einzelbetriebe und ein Kompagniegeschäft. Zwei dieser Betriebe beschränkten sich auf Rinderschlachtungen, die übrigen dagegen schlachteten auch Kälber, Hammel und Schweine; doch überwogen die Rinderschlachtungen (450 bis 500 Stück monatlich) die Schweineschlachtungen um mehr als das doppelte. Die erste Engrosschlächterei wurde 1880 eröffnet und entwickelte sich mit der Unterstützung des Kreditinstituts so vortrefflich, dafs schon 1889 der Umsatz sich auf 988 000 Mk. belief. Mittlerweile hatten sich aber auch Konkurrenzunternehmungen gebildet. 1893 setzten die sämtlichen 8 Engrosschlächter ungefähr 5760 Rinder und 14 580 Schweine ab; das sind im Verhältnis zu den Schlachtungen überhaupt 21 % aller Rinder und 13 % aller Schweine.[1])

In Düsseldorf entwickelte sich besonders die Hammelengrosschlächterei. Bis 1892 betrieb nur ein Meister dieselbe, 1893 waren es deren drei. Jener schlachtete im Jahre 1891 rund 5300, 1893 7300, die beiden anderen in letzterem Jahre 5300 und 1120 Stück. 1891 wurden annähernd 40 %, 1893 60 % des gesamten Hammelfleisches von ihnen produziert. Der Gesamtkonsum der Stadt hob sich wie folgt:

April	1884/85	6180	Schafe
„	1885/86	6 399	„
„	1886/87	9 834	„
„	1887/88	13 330	„
„	1891/92	13 321	„
„	1892/93	16 374	„
„	1893/94	23 697	„

Es scheint, als ob sich infolge und auf Grund der Spezialisierung der Hammelfleischproduktion Massenschlächtereien entwickeln wollten. Eine im Metzgergewerbe bis dahin ungewohnte Reklame wird von diesen Betrieben ins Werk gesetzt. Die Preise sind gewöhnlich etwas billiger als anderwärts.[2])

In Königsberg schlachten auf dem Schlachthofe fast nur Engrosschlächter, welche ein Ladengeschäft nicht haben.[3])

In Halle gab es Ende 1900 einen Engrosschlächter speziell für Hammelschlachtungen mit einem Umsatz von ca. 4000 Stück jährlich.

[1]) Kind a. a. O. S. 93 u. 94.
[2]) Westhaus a. a. O. S. 242.
[3]) Deutsche Fleischerzeitung. 1896. 1. Beil. zu Nr. 4.

Charakteristisch für ihn ist, dafs er keine eigenen Gesellen beschäftigt, sondern sämtliche Tiere durch Lohnschlächter schlachten läfst. Ferner existierten zu jener Zeit 8 Engrosschlächter für sämtliche Schlachtviehgattungen. Das Hauptgebiet ihrer Thätigkeit ist die Rinderschlachtung, die Schlachtungen für die anderen Tierarten sind weniger zahlreich. Von ihnen beschäftigten je einer 4, 3 und 1 Gesellen, die übrigen arbeiteten für sich. Aus der geringen Gehilfenzahl läfst sich schon erkennen, dafs der Umfang ihres Betriebes nicht bedeutend ist. Neben diesen bestehen noch 3 sog. Engrosschlächter, welche neben dem Engrosverkauf noch ein Detailgeschäft betreiben. Wie der oben erwähnte Hammelengrosschlächter, so lassen auch die letztgenannten Engrosschlächter einen Teil des Viehs durch die Lohnschlächter schlachten.

Aufser in diesen Städten hat die Engrosschlächterei auch in manchen anderen Grofsstädten allmählich Platz greifen können. Doch nirgends in Deutschland hat sie den anderen Fleischern die Schlachtung vollständig abzunehmen vermocht. Am meisten und schärfsten hat sie sich in Berlin ausgebildet, wo sie den Hauptteil der Schlachtungen an sich zu reifsen vermocht hat.

Die Hinüberleitung des Schlachtbetriebes in die Formen der Engrosschlächterei macht hier von Jahr zu Jahr weitere Fortschritte, wie aus Tabelle XXIV ersichtlich ist. Absolut schlachteten die Engrosschlächter im Jahre 1898/99 in allen Viehgattungen mehr Tiere als 1894/95 und zwar liegt ihre Hauptthätigkeit auf dem Gebiete der Rinder-, Kälber- und Hammelschlachtungen, welche sie nach und nach fast vollständig an sich zogen. Im Jahre 1894/95 schlachteten sie 98,6%, 1898/99 dagegen 99,3% aller Rinder; 87,3% bezw. 90,8% sämtlicher Kälber und 99% bezw. 99,6% aller Hammel. Nicht so grofs ist der Prozentsatz der Schweineschlachtungen, welche von ihnen vollzogen wurden. 1894/95 betrug er 54,3 % sämtlicher Schweineschlachtungen; er erhöhte sich 1898/99 auf 65,6 %. Dieser verhältnismäfsig geringe Anteil, den die Engrosschlächter hieran nehmen, ist darauf zurückzuführen, dafs die Ladenfleischer ihre Schweine durch die Lohnschlächter schlachten lassen. Die Anzahl der Schlachttiere, welche auf einen Engrosschlächter entfallen, hat, von einem kleinen Rückgange im Jahre 1895/96 abgesehen, ebenfalls stetig zugenommen, 1894/95 betrug sie 3549; 1898/99 dagegen 3989.

Die Engrosschlächter sind wiederum spezialisiert nach den einzelnen Schlachtviehgattungen, welche sie schlachten. So giebt es

Tabelle XXIV.

Schlachtungen durch Engrosschlächter in Berlin.

Jahr	Anzahl der Engrosschlächter	Rinder		Schweine		Kälber		Hammel		Summe aller Schlachtungen	% sämtlicher Schlachtungen in Berlin	Auf 1 Engrosschlächter entfallen Tiere
		absolut	% sämtl. Schlacht.	absolut	% sämtl. Schlacht.	absolut	% sämtl. Schlacht.	absolut	% sämtl. Schlacht.			
1894/95	267	132 813	98,6	314 560	54,3	98 831	87,3	401 346	99	947 550	76,9	3549
1895/96	280	130 966	98,8	340 815	54,3	112 569	89,7	378 186	99,6	962 536	75,3	3438
1896/97	292	142 077	96,9	388 304	56,2	124 075	87,5	391 920	99	1 046 376	75,9	3585
1897/98	285	149 459	99,2	367 593	55,7	119 634	86,8	400 610	99,8	1 037 296	76,9	3639
1898/99	283	152 571	99,3	432 415	65.6	136 335	90,8	407 706	99,6	1 129 027	82,2	3989

Berichte über den städtischen Schlacht- und Viehhof in Berlin.

(Anmerkung. In den Steuerlisten für das Jahr 1899/1900 waren die Engrosschlächter von den anderen Schlächtern nicht geschieden.)

Rinder-, Schweine- Kälber-, und Hammelengrosschlächter. Die Tabelle XXV giebt einen Überblick über die Zahl der spezialisierten

Tabelle XXV.

Schlachtungen durch Engrosschlächter.

Stück	Anzahl der Engrosschlächter, welche schlachteten:			
	Rinder	Kälber	Schafe	Schweine
1—100	3	2	1	1
100—200	4	—	—	—
200—500	11	5	2	5
500—800	18	5	2	4
800—1000	11	2	—	3
1000—2000	22	2	2	9
2000—5000	4	7	9	37
5000—8000	1	—	4	15
8000—10 000	—	—	4	5
10 000—12 000	—	—	1	2
12 000—15 000	—	—	1	1
über 15 000	—	—	2	1
	74	23	28	83

Unternehmer und die Zahl der von ihnen vorgenommenen Schlachtungen.[1]) Der gröfste Rinderengrosschlächter schlachtet im Durchschnitt 7000 Rinder, von 7 Kälberschlächtern jeder zwischen 2—5000 Kälber, 4 Hammelschlächter je 10 000 und mehr Hammel, darunter einer mit 46 600 Stück; 4 Schweineschlächter schlachteten je 10 000 und mehr Schweine. Der Umsatz der einzelnen Engrosschlächter ist aufserordentlich beträchtlich. In den gröfsten Betrieben beträgt er oft mehr als 1 000 000 Mk.

An Gröfse der Schlachtungen ragen besonders die Hammel- und Schweineengrosschlächter hervor, während es keinen einzigen Rinderengrosschlächter giebt, der über 8000 Rinder, und keinen Kälber-

---

[1]) Da es natürlich ausnahmsweise vorkommt, dafs ein Spezialschlächter eine kleine Partie Tiere einer anderen Gattung schlachtet, die er vielleicht aufserordentlich günstig eingekauft hat, so sind bei der Aufstellung der Tabelle diese kleinen Posten unberücksichtigt geblieben.

engrosschlächter, welcher mehr als 5000 Kälber schlachtet. Die meisten Engrosschlächter für Rinder, 22 an Zahl, schlachten im Durchschnitt 1—2000 dieser Tiere, die meisten Schweineengrosschlächter — 38 — 2—5000 Schweine.

Daneben bestehen eine Anzahl Engrosschlächter, welche mehrere Viehgattungen nebeneinander schlachten, so die einen Rinder und Kälber, andere Rinder, Kälber und Schafe, wieder andere Schafe und Kälber, während 1895 nur zwei Unternehmer Schafe und Schweine zusammen in der Anzahl von 2000—5000 Stück schlachteten. Die Tabelle XXVI veranschaulicht die Gröfse der einzelnen Schlachtungen.

Tabelle XVI.

Schlachtungen durch Engrosschlächter.

Stück	Anzahl der Engrosschlächter, welche schlachteten:			
	Rinder und Kälber	Rinder, Schafe und Kälber	Schafe und Kälber	Schafe und Schweine
1—100	—	1	—	—
100—200	—	—	—	—
200—500	—	1	—	—
500—800	4	2	—	—
800—1000	2	1	—	—
1000—2000	20	6	2	—
2000—5000	9	6	2	2
5000—8000	1	3	4	—
8000—10 000	1	2	2	—
10 000—12 000	1	2	2	—
12 000—15 000	—	1	1	—
über 15 000	—	—	1	—
	38	25	14	2

Das Anlagekapital einer Engrosschlächterei in den deutschen Schlachthöfen ist, wie schon erwähnt, aufserordentlich gering. Die Schlachtung in diesen Etablissements macht eine eigene Privatschlachtstätte unnötig, die Stallungen und sonstige erforderliche Räumlichkeiten sind ebenfalls daselbst vorhanden. Die wenigsten Engrosschlächter besitzen ferner einen Laden, da der Verkauf in den Vorräumen der Schlachtkammern oder in den Schlachthallen und Kühl-

zellen, also auf dem Schlachthofe selbst, oder in den Markthallen stattfindet. Den weitaus gröſsten Teil des Anlagekapitals verschlingt die Anschaffung von Pferd und Wagen. Die meisten Engrosschlächter besitzen ein Geschirr, vermittelst dessen sie dem Käufer die gewünschte Ware bis vor die Thür, den auf dem Schlachthof nicht verkauften Teil in die Markthallen fahren. Die Bedienung des Geschirrs übernimmt entweder ein Kutscher oder einer der Gesellen, welch letztere auch meist mit dem Verkauf des Fleisches in den Hallen oder im Laden beauftragt werden, wodurch eine ununterbrochene Beschäftigung ermöglicht wird, denn die Schlachtungen finden nur an bestimmten Tagen der Woche statt. Der Unternehmer besorgt im wesentlichen den Einkauf des Viehes und den Verkauf des Fleisches, im übrigen beteiligt er sich nur als Leiter und Aufsichtsführender. Die Buchführung ist oft eine sehr minimale und beschränkt sich gröſstenteils nur auf Notizen.

Wenn das Anlagekapital sehr gering ist, so kann man dies nicht im geringsten von dem Betriebskapital sagen. Es beträgt oft 50 000 Mk. und mehr für ein gröſseres Geschäft und verteilt sich auf den Viehkauf, die Schlacht- und sonstigen Gebühren, die Miete der Kühlzellen und der Stände in den Markthallen, auf die Arbeitslöhne und auf die Unterhaltung der Transportmittel.

Der Einkauf des Viehes geschieht meist in gröſseren Partien und erfordert deshalb eine genaue Kenntnis der einschlägigen Verhältnisse. Von dem geschickten und vorteilhaften Viehkauf hängt die Existenz der Groſsschlächter ab. Viele von ihnen erstehen groſse Posten Magervieh, welches sie in fremden Wirtschaften, so Zuckerfabriken, gegen eine Pauschalsumme mästen lassen, um die einzelnen Tiere dann nach Bedarf sich kommen zu lassen.

Die Schlachtung erfolgt — von dem Magervieh abgesehen — sofort und wird infolge der Übung, welche die Gesellen erlangt haben, rasch vollendet. Die schwere Arbeit und Einseitigkeit des ganzen Verfahrens bringt es mit sich, daſs selten Lehrlinge in den Engrosschlächtereien beschäftigt werden, welche sich nur im Schlachten, nicht aber in der Verarbeitung und ferneren Behandlung des Fleisches ausbilden könnten. Nur ganz ausnahmsweise werden sie zu leichteren Arbeiten, zu Handgriffen, zum Entleeren der Därme u. s. f. herangezogen.

Die bei der Schlachtung abfallenden Nebenprodukte werden den Engrosschlächtern sofort an Ort und Stelle von Interessenten abgekauft oder es wird auf genossenschaftlichem Wege eine möglichst

hohe Verwertung herbeigeführt. Hierdurch wird der einzelne Schlächter der Sorge um ihre weitere Verarbeitung enthoben. Die Felle und Häute werden gesammelt und in gewissen Zeiten durch Auktionen an den Mann gebracht, oft auch direkt an den Gerber abgesetzt. Der Talg wandert in die Talgschmelze und die Därme in die Schleimerei. Das Blut wird zu weiteren Produkten verarbeitet. In Berlin verzichtet der Arbeitgeber auf die Verwertung des letzteren, er überläfst es den Gesellen, welche es an die Ladenfleischer und an andere Interessenten verkaufen; der Ertrag fliefst als sog. Biergeld in ihre Tasche. Dasselbe gilt in der Reichshauptstadt von anderen Produkten, so den Borsten, Knochen, Blasen u. a. m.

Im übrigen findet in den deutschen Engrosschlächtereien die bis ins kleinste reichende Verwertung der Nebenprodukte nicht in dem Mafse wie in Amerika statt.

In gleicher Weise ist die Arbeitsteilung bei weitem nicht so ausgebildet wie in den amerikanischen Betrieben. Dies beruht besonders auf der weit geringeren Anzahl der in den deutschen Grofsschlächtereien beschäftigten Personen, ein Umstand, der eine Teilung der Arbeit nicht so leicht ermöglicht. Dazu sind die in Amerika angewandten Maschinen und maschinellen Verrichtungen bei uns nicht in Gebrauch oder sie sind nicht so vollkommen wie dort. Die Arbeitsleistung des einzelnen Individuums ist somit eine viel geringere, und der Betrieb ein dementsprechend teurer als in den amerikanischen Schlächtereien.

Den oben geschilderten Vorteilen, welche eine Ausbildung der Engrosschlächtereien begünstigen, stehen aber auch gewisse Hindernisse entgegen. Derartige Unternehmungen haben sich, wie wir gesehen, nur in den Grofsstädten mit öffentlichen Schlachthäusern ausgebreitet. Diese selbst bilden für eine gleiche Entwicklung von Grofsschlächtereien wie in Amerika gewisse Schranken. Einmal sind nicht die Bedingungen für eine ausgedehnte Arbeitsteilung, wie sie für eine Riesenschlächterei unbedingt erforderlich wäre, gegeben, sie lassen sich auch nicht ohne weiteres schaffen, denn eine Gemeindeverwaltung wird sich nicht herbeilassen, zu Gunsten einiger weniger Private, wenn auch vielleicht auf deren Kosten, weitgehende bauliche Änderungen im Schlachthofe herbeizuführen. Ohne diese Umgestaltung ist die erforderliche Arbeitsteilung nicht durchzuführen. Ferner würde an Schlachthöfen, wo das Kammersystem besteht, wie z. B. in Berlin, die Aufsicht und Übersicht über die Schlachtungen aufserordentlich erschwert werden. Sie müssen in den von einander getrennten Kammern

vorgenommen werden, wodurch ebenfalls eine Arbeitsteilung nach amerikanischem Muster unmöglich wird.

Diesen technischen Schwierigkeiten stehen noch manche prinzipielle Bedenken gegenüber, so das bei uns leider so verbreitete Borgsystem, die leichte Verderblichkeit des Fleisches, die Schwierigkeit der Organisation des Absatzes u. a. m.

Wir können uns deshalb nur dem Urteil eines mafsgebenden Fachmannes, des Herrn Ökonomierat Hausburg in Berlin, anschliefsen, welcher sich über die Ausbildung der Berliner Engrosschlächterei folgendermafsen ausspricht:

„Im geschäftlichen Verkehr mit seinen Kunden hat der Engrosschlächter, da jedes Individuum der Schlachttiere von dem anderen verschieden ist, die Kadaver gewissermafsen zu individualisieren. Bei unserem Borgsystem hat er aufserdem noch jeden Kunden mit Vorsicht zu behandeln. Eine gleiche Aufmerksamkeit gebührt der Behandlung und Verwertung der Häute, Schlachtabfälle, Eingeweide. So bleibt das Engrosgeschäft in gewissem Sinne ein Detailgeschäft. Darum sehen wir auch kapitalkräftige Engrosschlächter ihren Betrieb nur bis zu der Grenze ausdehnen, innerhalb der es ihnen möglich bleibt, in allen Teilen persönlich zu disponieren.“ [2])

Thatsächlich entspricht auch die Engrosschlächterei, wie sie sich in den deutschen Grofsstädten entwickelt hat, diesen Voraussetzungen. In Berlin, wo sie am meisten ausgeprägt ist, hat sich die Zahl der Schlachtungen, welche auf einen der 275 Engrosschlächter entfallen, zwar etwas gehoben — von 3549 im Jahre 1894/95 auf 3989 im Jahre 1898/99 — doch diese Zunahme erklärt sich aus der Übernahme der Schlachtungen der Lohnschlächter und Ladenfleischer durch die Engrosschlächter. Diese Ziffer ist aufserdem so niedrig, dafs man auf keinen Fall von Riesenschlächtereien reden kann. Der beste Beweis für die geringe Überhandnahme einzelner grofser Betriebe ist die stetige Zunahme der Zahl der Engrosschlächter. Eine Konzentrierung der Schlachtungen in einzelnen wenigen Händen hat sich innerhalb der langen Zeit, seit welcher der Schlachthof besteht, nicht bemerkbar gemacht und liegt noch in weiter Ferne, vorausgesetzt, dafs sie überhaupt möglich ist.

Die Entwicklung dieser Verhältnisse hat in Deutschland für das Handwerk auch nicht die bedrohlichen Folgen gehabt wie in Amerika, wo eine grofse Anzahl Existenzen zu Grunde gerichtet und früher

---

[1]) Deutsche Fleischerzeitung. 1890. II. Beilage zu Nr. 33.

selbständige Fleischer zu gewöhnlichen Arbeitern herabgedrückt worden sind. Dies hatte seinen Grund in dem weitverbreiteten Detailverkauf, den die Riesenschlächtereien besonders in Chicago, aber auch in anderen Städten in Scene setzten. Der einzelne Fleischer konnte ferner das Fleisch dem Konsumenten nicht zu so niedrigem Preise bieten, wie die unter den günstigsten Bedingungen arbeitenden Riesenschlächtereien.

In Deutschland liegen die Verhältnisse wesentlich anders. Dem Engrosschlächter bieten sich nicht die gleichen bedeutenden Vorteile dar wie den Amerikanern sowohl in der Arbeitsteilung, der Anwendung aller nur möglichen Maschinen, als auch in der Verwertung der Nebenprodukte und Abfälle. Ferner ist der deutsche Grofsschlächter nicht Detailhändler, er verkauft nicht an die Konsumenten, sondern — von einzelnen Lieferungen an Hotels und öffentliche Anstalten abgesehen — an die Fleischer, wodurch er nicht Konkurrent des Handwerks wird. Er nimmt demselben nur einen Teil seiner Thätigkeit, die Schlachtung, ab. Dadurch haben sich die Verhältnisse in Deutschland eher zum Vorteil als zum Nachteil des Handwerks entwickelt. Zwar entgeht diesem der Vorteil des Viehkaufs, doch bleibt ihm auch das Risiko desselben erspart. Der Fleischkauf ist lange nicht so riskant wie der Viehkauf. Dies gewährt den Ladenfleischern eine gröfsere Sicherheit der Geschäftslage. Sie können den Engrosschlächter in der Bildung der Preise besser kontrolieren, da diese meist amtlich notiert werden. Aufserdem vermögen sie die von ihren Kunden bevorzugten Stücke vom Engrosschlächter zu beziehen, wodurch sie der Sorge um die schwer verkäuflichen enthoben werden. Ferner sind sie nicht genötigt, mehr Fleisch auf Lager zu halten, als sie fortlaufend bedürfen, da sie jederzeit ihren Bedarf bei dem Lieferanten decken können. Infolgedessen bleiben ihnen nicht nur Kühlanlagen und andere Räume, sondern auch Verluste und Verderben der Waren erspart. Die Haltung von Pferd und Wagen ist nicht mehr nötig, ferner ist ein Geselle, der das Schlachten übernahm, entbehrlich oder er kann anderweitig nützlicher beschäftigt werden. Der Meister braucht sich nicht mehr aus seinem Hause zu entfernen und vermag die durch die Abnahme der Schlachtung gewonnene Zeit intensiver bei der weiteren Behandlung des Fleisches zu verwerten.

So sind die Ladenfleischer mit der neuen Umgestaltung der Verhältnisse nicht unzufrieden und sehen sie nicht im geringsten mit scheelen Augen an. Wenn freilich der Engrosschlächter in weitem

Mafse Detailhändler wird, so bildet er sich zum Konkurrenten des Handwerks an.

Die oben genannten technischen Schwierigkeiten, welche einer Ausbildung von privaten Riesenschlächtereien in Städten mit öffentlichen Schlachthäusern entgegenstehen, werden in einer Gemeinde ohne Schlachthauszwang hinfällig. Es könnte hier sehr wohl möglich sein, dafs ein Grofsbetrieb nach amerikanischem Muster errichtet würde. In Deutschland sind nirgends Anzeichen hierfür vorhanden. Dem steht der bedächtige Charakter des Deutschen entgegen, welcher erst wägt, dann wagt. Nur der Unternehmungsgeist der Amerikaner hat derartige Unternehmen wie die oben beschriebenen schaffen können, wesentlich gefördert durch die aufserordentlich günstigen Viehverhältnisse, welche in Deutschland nicht vorhanden sind. Unseres Wissens giebt es in unserem Vaterlande nur eine einzige Schlächterei, welche einen Anspruch auf den Namen Grofsbetrieb machen kann. Es ist eine Exportschlächterei im Ruhrgebiet, welche in Massen ausgeschlachtetes Vieh ins Ausland liefert. Sie beschäftigt ca. 40—50 Arbeiter. Früher hat in Hamburg ebenfalls eine Exportschlächterei mit über 100 Arbeitern bestanden. Bei Sperrung der Grenze gegen die Einfuhr von Vieh hat sie ihre Etablissements nach Dänemark verlegen müssen. Diese beiden Betriebe beschränken ihre Thätigkeit nur auf den Engrosverkauf. Diesem Umstande ist es zuzuschreiben, dafs sie sich haben halten können.

Stehen der Ausdehnung einer Grofsschlächterei eines Privaten gewisse Schranken entgegen, so ist dies noch mehr von einer Aktiengesellschaft und Genossenschaftsschlächterei zu sagen.

Der Direktor einer Aktiengesellschaft mufs mancherlei Anforderungen genügen. Ist er zugleich kaufmännischer und technischer Leiter, so ist eine vollkommene Ausbildung nach beiden Seiten hin erforderlich. Eine solche Kraft zu finden wird sehr schwer halten. Die gedeihliche Entwicklung der Gesellschaft hängt ferner nicht nur von der Gewandtheit und Ehrlichkeit der Angestellten, sondern besonders von der Tüchtigkeit des Vieheinkäufers ab. Nur ein Sachverständiger ersten Ranges ist für eine Grofsschlächterei brauchbar. Eine solche Kraft zieht natürlich vor, seine Kenntnisse im eigenen Geschäfte anstatt in fremden Diensten zu verwerten.

Der Absatz kann nun entweder im grofsen oder en détail geschehen. Ersteres ist nur in einer gröfseren Stadt möglich. Die Gesellschaft wäre auf die Fleischer als Abnehmer angewiesen, denen dann noch das Verpfunden und die fernere Verarbeitung verbleiben würde;

nur die Schlachtung wäre ihnen abgenommen. Von einer Konkurrenz und einer Unterdrückung des Handwerks kann dann keine Rede sein, wie die Berliner Verhältnisse beweisen. Dazu kommt, dafs die Gesellschaft auf den Barverkehr angewiesen ist, welcher sich auf die Fleischer nur schwer ausdehnen läfst. Sie sind einen wöchentlichen Kredit gewöhnt und rechnen Sonnabends ab; die Gesellschaft müfste sich wohl oder übel diesem Usus fügen, wodurch sie sich der Gefahr aussetzt, mannigfache Verluste durch säumige Schuldner zu erleiden. Besteht daneben noch die Privatkonkurrenz, welche hinreichend Kredit gewährt, so wird das nur gegen Barzahlung liefernde Unternehmen bald sämtlicher Kunden verlustig gehen. Dieser Übelstand wäre nur dadurch zu heben, dafs die Fleischer als Aktionäre sich an der Gründung und am Gewinne beteiligten. Einer Erweiterung des Absatzgebietes über die Grenzen der Stadt hinaus steht die leichte Verderblichkeit und die geringe Transportfähigkeit des frischen Fleisches als Hindernis entgegen; eine derartige Organisation würde enorme Kosten infolge Anschaffung von Kühlwaggons und anderer nötigen Einrichtungen erfordern.

Der Detailverkauf läfst sich noch viel schwieriger organisieren als der Engrosverkauf. Die Gewohnheit der Hausfrau, das Fleisch in nächster Nähe zu beziehen, wird die Errichtung einer grofsen Zahl in der Stadt verteilter Läden und die Anstellung ebensovieler tüchtiger Verkäufer nötig machen. Diese gegen mäfsige Gehälter zu engagieren, wird sehr schwer halten, da diese Leute, welche selbst Fleischer sein müssen, sich lieber selbständig machen, als dafs sie ihre Kräfte in den Dienst anderer gegen geringes Entgelt stellen. Weniger tüchtige Verkäufer anzustellen würde den Ruin bedeuten. Man müfste also Gehälter aussetzen, welche dem Gewinne aus eigenem Geschäfte nahe kämen. Ferner wäre es fraglich, ob diese Geschäfte mehr Zuspruch erhielten als die alt angesessenen Fleischer. Diese vermögen sich eher dem Geschmacke des Publikums anzupassen und eine reichere Auswahl an Fleischwaren zu bieten, als es ein uninteressierter Beamter vermag, welcher zudem nicht die nötige Sorgfalt in der Behandlung des Fleisches und beim Verkaufe anzuwenden pflegt.

Eine gedeihliche Entwicklung einer Grofsschlächterei auf Aktien ist deshalb sehr unwahrscheinlich. Wie erwähnt, ist auch noch kein Versuch zur Gründung einer solchen gemacht worden.

Dagegen hat man in Deutschland Genossenschaftsschlächtereien zu errichten versucht. Sie haben weniger den Zweck, einen Grofsbetrieb mit seinen Vorteilen zu schaffen, als vielmehr eine gemein-

same Verwertung der tierischen Produkte der Landwirtschaft herbeizuführen. Man hoffte den Zwischenhändler auszuschalten und dessen Gewinn beim Viehkauf sich selbst zu sichern. Um den Produzenten in unmittelbare Verbindung mit dem Konsumenten zu bringen, schlug man zwei Wege ein. Der eine ist der gemeinsame Verkauf von lebendem Vieh durch einen Kommissionär an den großen Viehmärkten. Die erste derartige Viehverkaufsgenossenschaft ist 1884 in Oldenburg, im Amtsbezirk Kloppenburg, errichtet worden, ihrem Vorbild folgte eine andere in Bersenbrück, Provinz Hannover.[1]) Diese Genossenschaften fallen aus dem Bereiche unserer Betrachtung. Erwähnt sei nur, daſs sie mit nicht unbedeutendem Verlust wieder aufgelöst wurden. Ein gleiches Schicksal ereilte die von Landwirten errichteten Genossenschaftsschlächtereien, deren wohl ca. 20 in Deutschland im Laufe des letzten Viertels des 19. Jahrhunderts gegründet worden sind. Der erste Versuch hierin ging von Prof. Feser in München aus.[2]) Diese wie andere Genossenschaftsschlächtereien in Breslau, Kiel, Mainz und Magdeburg, zeigten keine Lebensfähigkeit. Sie gingen fast alle, oft mit enormen Verlusten, nach kurzer Zeit wieder ein. So schloſs z. B. die Mainzer nach $1^1/_2$ Jahren mit einem Defizit von 120 000 Mk. ab.[3]) Ebenso wurden durch städtische Konsumvereine groſse Schlächtereien ins Leben gerufen, welche von demselben Erfolge begleitet waren. Zur Zeit besteht nur noch eine einzige Genossenschaftsschlächterei mit einem tüchtigen kaufmännisch gebildeten Leiter an der Spitze in Rosenberg und eine Konsumschlächterei in Leipzig.

Woran scheiterten nun diese Unternehmungen?

Man hat die regelmäſsigen Arbeiten in viel zu weitgehender Weise ehrenamtlich erledigen wollen. Keiner der Genossen war mit dem Schlächtergeschäft gründlich vertraut. Ohne einen kaufmännisch gebildeten energischen und ehrlichen Leiter, der das Geschäft perfekt versteht und mit aller geistigen und körperlichen Kraft den Nutzen der Genossen wahrnimmt, wird eine Schlächtereigenossenschaft niemals florieren. Ein tüchtiger Kaufmann genügt nicht als Leiter, und ebensowenig ist ein tüchtiger Fleischer ausreichend, das Geschäft mit Vorteil zu leiten. Andere Schwierigkeiten ergeben sich bei dem

---

[1]) H. Zeidler: Deutsches Genossenschaftswesen. Leipzig 1898.
[2]) ebenda.
[3]) Deutsche Fleischerzeitung 1890. 1. Beilage zu Nr. 7.

Absatz der Produkte. Der regelmäfsige Absatz, welcher Verluste durch Verderben ausschliefst, kann selten genügend gewahrt werden. Es gehört eine grofse Geschicklichkeit dazu, das Rohprodukt so zu behandeln, dafs beim Zerteilen und Verkaufen ein Nachteil möglichst vermieden wird. Der sogenannte Klotzgeselle oder Aushacker ist eine der wichtigsten Persönlichkeiten im Geschäft und reell und gut nur schwer zu bekommen. Übt der Leiter nicht fortwährend eine strenge Kontrolle, so verdirbt leicht die Ware, und es finden die Gesellen, denen die Aufbewahrung des Fleisches anvertraut ist, Mittel und Wege, verdorbenes Fleisch heimlich bei Seite zu schaffen. Dafs bei unehrlichem Personal auch gesundes Fleisch in unrechte Hände gelangt, ist leicht erklärlich.

Um sich einen festen Kundenkreis zu sichern, ist von verschiedenen Seiten der Vorschlag gemacht worden, den Käufer durch besondere Einrichtungen an die Genossenschaft zu fesseln. Ein Beispiel hierfür bietet die Schlächtereigenossenschaft in Lausanne. Sie besteht seit 1888, und ihre Gewinne stellen sowohl die Landwirte wie die Konsumenten zufrieden. Die letzteren bekommen besseres und billigeres Fleisch und aufserdem noch eine Einkaufsdividende. Die Landwirte werden zu besserer Fütterung angehalten, und sie können diese um so eher zur Anwendung bringen, als sie jetzt sicher sind, sie ohne Schwierigkeiten in einem besseren Preise belohnt zu erhalten. Die kleinen Geschäftsanteile in Höhe von 20 Mk. ermöglichen auch den Ärmeren, sich an der Einrichtung zu beteiligen. Zur Erhaltung der Mitgliedschaft müssen die Konsumenten jährlich eine Mindestmenge von Fleisch, für 16 Mk., entnehmen, die Landwirte müssen regelmäfsig ihr Vieh der Genossenschaft anbieten. Wie zufrieden gerade die Landwirte mit den Einrichtungen der Genossenschaft waren, geht daraus hervor, dafs sie schon auf ihren Anteil an der Dividende zu Gunsten der Konsumenten Verzicht geleistet haben Sie haben also durch die bessere Preisbestimmung bereits vollkommen ihre Rechnung gefunden. Die Genossenschaft hat in den 4 Jahren ihrer Thätigkeit 3735 Stück Vieh im Werte von 615 000 Frs. geschlachtet, nämlich 304 Ochsen und Rinder, 481 Kühe, 40 Bullen, 1821 Kälber, 1048 Schafe, 1 Schwein. Der zur Verteilung gelangte Nettogewinn betrug in dieser Zeit 12 000 Frs.[1])

Dieselben Schwierigkeiten wie einer Aktiengesellschaft stehen

---

[1]) Deutsche Fleischerzeitung. 1896. 1. Beil. Nr. 32.

auch einem kommunalen Unternehmen, sogar vielleicht in noch höherem Maſse, entgegen. Dem Direktor einer Aktiengesellschaft ist die zu einem flotten Betriebe notwendige kaufmännische freie Bewegung noch eher gestattet als einem Kommunalbeamten unter strenger Aufsicht und unter dem Zwange von oft bureaukratischen Vorschriften. Die Geschäftsunkosten eines städtischen Unternehmens sind höher als diejenigen eines Privatunternehmens, weshalb das Produkt höchstwahrscheinlich teurer würde. Ein Versuch, eine kommunale Engrosschlächterei zu errichten, wurde im Anfang der 50er Jahre von einem Berliner Polizei-Präsidenten gemacht. Er endete nach noch nicht einem Jahre mit einer Unterbilanz von ca. 135 000 Mk.[1])

Eine andere Möglichkeit der Bildung von Groſsschlächtereien wäre der Zusammenschluſs der Fleischer selbst zu Schlächtereigenossenschaften. Es wäre dies so denkbar, daſs sich in den einzelnen Städten eine oder mehrere derartiger Genossenschaften bildeten, welche den Einkauf von Vieh durch die geschickten Genossen und die Schlachtung desselben auf gemeinsame Rechnung vornehmen lieſsen. An die einzelnen Mitglieder werden dann die gewünschten Qualitäten und Quantitäten zu entsprechenden Preisen abgegeben. Die Verpfundung und fernere Verarbeitung des Fleisches würde dann den einzelnen Gewerbetreibenden nach wie vor verbleiben. So würde das Kleingewerbe bestehen bleiben.

Derartige Erwerbs- und Wirtschaftsgenossenschaften haben den groſsen Vorteil, daſs sie günstige Konjunkturen beim Viehhandel ausnützen können und das Übergewicht der Viehhändler und Kommissionäre zu brechen vermögen. Die Klagen über das wirtschaftliche Übergewicht derselben werden von selbst verstummen. Damit ist ein Mittel gegeben, eine Besserung in der Lage des Gewerbes herbeizuführen. Dieser Groſsbetrieb würde infolge der leicht durchzuführenden Arbeitsteilung und mancher anderer Vorteile billiger wirtschaften und die Schlachtung wohlfeiler ausführen können als die einzelnen Gewerbetreibenden. Als Verkäufer von Nebenprodukten würden diese Assoziationen bei weitem bessere Preise erzielen als der isoliert dastehende Fleischer.

Unseres Wissens haben sich in Deutschland noch nirgends derartige Schlächtereien gebildet. Die Gründung derselben stellt mannig-

---

[1]) Deutsche Fleischerzeitung. 1890. 2. Beilage zu Nr. 33.

fache Anforderungen an die moralischen und geistigen Eigenschaften der Beteiligten, ohne welche ein Gedeihen nicht zu erwarten ist.

Aus den Ausführungen ergiebt sich, dafs dem Handwerk in Bezug auf den Absatz von frischem Fleisch keine Konkurrenten durch deutsche Grofsschlächtereien entstanden sind. Der einzige Grofsbetrieb für den Absatz von frischem Fleisch im Ruhrgebiet beschränkt sich auf den Export der ausgeschlachteten Tiere. Die in den Grofsstädten vorhandenen Engrosschlächtereien sind wegen ihrer geringen Ausdehnung nicht zu den Grofsbetrieben zu rechnen. Sie haben ferner, wie erwähnt, keinen ungünstigen Einflufs auf das Handwerk, dem sie nur die Schlachtung abnehmen, ausgeübt. Dies beruht darauf, dass sie ihre Produkte nicht an die Konsumenten, sondern an die Ladenfleischer absetzen. Einem Emporkommen der Grofsbetriebe stehen die Absatzschwierigkeiten entgegen. Eine Versorgung entfernt wohnender Konsumenten, welche diese Ware stets in kleinen Mengen, frisch und aus nächster Nähe zu beziehen gewohnt sind, läfst sich nur mit hohen Kosten und oft unter grofsen Verlusten wegen der leichten Verderblichkeit von einem Grofsbetriebe ausführen. So steht der zu erwartende Gewinn in keinem Verhältnis zu dem hohen Risiko. Dazu fallen bei einer Grofsschlächterei die Vorzüge des persönlichen Verkehrs mit den Kunden hinweg.

„Von nicht zu unterschätzender Bedeutung ist auch das Mitarbeiten des Meisters in dem Unternehmen. Das Rohmaterial, das Fleisch, ist ein verhältnismäfsig kostspieliges. Soll der Betrieb so wirtschaftlich wie möglich gestaltet werden, so mufs das Fleisch bis auf die kleinsten irgend verwertbaren Quantitäten ausgenutzt werden. Sobald aber der an dem Ganzen interessierte Meister nicht vorhanden ist. gehen die Arbeiter mit dem wertvollen Fleische achtlos um und verwerten dasselbe nicht in der richtigen Weise. Darunter wird der Grofsbetrieb, in dem der Geschäftsinhaber nie in der Weise sich um den Produktionsprozefs kümmern kann, wie beim Handwerk, immer mehr oder weniger zu leiden haben.“ [1]) Auf diese Umstände ist es zurückzuführen, dafs das Fleischergewerbe trotz mancher Änderungen in Deutschland einen handwerksmäfsigen Charakter gewahrt hat. Dafs es aber möglich ist, die dem Grofsbetrieb entgegenstehenden Schwierigkeiten zu überwinden, zeigt die Entwicklung der Engrosschlächterei in Amerika. Man kann sich deshalb doch nicht eines gewissen Bangens um die Lebensfähigkeit des Handwerks erwehren.

---

[1]) Mendelson a. a. O. S. 210.

Die eben besprochenen Betriebe, die Aktien-, Genossenschafts- und kommunalen Schlächtereien unterscheiden sich von der in den Groſsstädten auftretenden Engrosschlächterei in wesentlichen Punkten und können kaum als Teilbetrieb betrachtet werden. Aus Zweckmäſsigkeitsgründen haben wir sie aber an dieser Stelle näher erörtert. Kehren wir nun zu den Teilbetrieben zurück!

Die Hauptkäufer der Engrosschlächter sind die Ladenfleischer, welche richtiger im Gegensatz zu jenen Detailfleischer heiſsen müſsten. Ihre Thätigkeit beschränkt sich auf den zweiten Teil des Gewerbebetriebes. Sie beziehen ihren Bedarf in ganzen, halben oder Viertelrümpfen von den Engrosschlächtern, verarbeiten und detailieren das Fleisch im eigenen Laden. Der Kauf findet, wie erwähnt, entweder im Schlachthof oder in Städten, in denen Markthallen existieren, auch in diesen statt. Der Verkäufer liefert dem Kunden die ausgesuchte und voraus bestellte Ware auf Wunsch ins Haus. Hat der Ladenfleischer eigenes Geschirr, so besorgt er den Transport selbst, was ihm billiger zu stehen kommt als die Zuhilfenahme eines fremden Geschirrs, vorausgesetzt, daſs es vollauf beschäftigt werden kann. In Berlin bestehen noch selbständige Transportunternehmungen, welche die Ware dem Käufer zuführen. Die Scheidung zwischen den Engrosschlächtern und Deteilfleischern ist in keiner Groſsstadt Deutschlands so vollkommen durchgeführt wie in Paris. In den deutschen Städten giebt es noch viele viehkaufende Detailisten, in der französischen Hauptstadt existierten deren 1896 nur noch vier oder fünf.[1]) In Berlin ist ihre Anzahl bedeutend gröſser; in Leipzig, Halle, Düsseldorf kaufen die „Ladenfleischer“ den weitaus gröſsten Teil des Viehs selbst auf und lassen es durch ihre Gesellen oder im Lohne schlachten. Dies gilt besonders von den Schweineschlachtungen. In Berlin erstehen nur diejenigen Fleischer, welche sämtliche Teile des Tieres zu verwerten vermögen, Vieh zum Selbstschlachten.

Hier ist die Zahl der selbstschlachtenden Ladenfleischer sehr gering. Sie betrug 1895 nach den Steuerlisten 64. Für die Jahre 1894, 1896, 1897 und 1898 sind sie von den auf dem Schlachthof schlachtenden Marktschlächtern und Restaurateuren nicht getrennt. In den Jahren 1896/98 betrug die Gesamtzahl derselben 29, bez. 42 und 38. Bis zu dem letztgenannten Jahre sind von ihnen Rinder überhaupt nicht, 1898 nur 164 Stück geschlachtet worden. Tab. (XXVII.)

---

[1]) Schwiedland: Vorbericht über die Frage der Einführung der Groſsschlächtereien in Östreich. Wien 1896. S. 11.



Tabelle XXVII.

Schlachtungen durch Laden-, Marktschlächter und Restaurateure etc. in Berlin.

Jahr	Anzahl der Ladenschlächter	Rinder		Schweine		Kälber		Hammel		Summe aller Schlachtungen	% sämtlicher Schlachtungen in Berlin	Auf einen Ladenschlächter etc. entfallen Tiere
		absolut	% sämtl. Schlachtgn.	absolut	% sämtl. Schlachtgn.	absolut	% sämtl. Schlachtgn.	absolut	% sämtl. Schlachtgn.			
1894/95	?	—	—	9713	1,7	1291	1,1	515	0,1	11 519	0,9	?
1895/96	?	—	—	9493	1,5	1065	0,8	—	—	10 588	0,8	?
1896/97	29	—	—	6905	0,9	1963	1,4	532	0,1	9400	0,6	324
1897/98	42	—	—	13 430	2,04	1545	1,1	1969	0,5	16 944	1,2	403
1898/99	38	164	0,9	10 468	1,6	848	0,6	243	0,05	11 723	0,9	308

Die Zahl der von ihnen geschlachteten Schweine ist beträchtlicher. Sie sank von 9713 im Jahre 1894 auf 6905 im Jahre 1896, um dann plötzlich 1897 auf 13 430 zu steigen, während 1898 wieder ein Rückgang eintrat. Die Zahl der Kälber ist ebenfalls schwankend gewesen, sie betrug 1894: 1291, erreicht 1896 den Höhepunkt mit 1963, um 1898 auf 848 zurückzukehren. Die Hammelschlachtungen sind ebenfalls unbedeutend, 1894 betrugen sie 515, 1898: 243.

So ist die Rolle, welche der Ladenschlächter auf dem Berliner Schlachthof in betreff der Schlachtung spielt, eine aufserordentlich geringe.

In der Ladenschlächterei finden wir von allen Teilbetrieben am deutlichsten das alte Handwerk wieder, nur mit dem Unterschiede, dafs ihr der erste Teil des Gewerbebetriebes, die Schlachtung, genommen ist. Im übrigen vollzieht sich dieser in der Ladenschlächterei genau so wie in dem Vollhandwerk. Sie ist die Stätte, in denen der Lehrling der Grofsstadt seine Ausbildung erfährt. Die Berufsspaltung bringt es freilich mit sich, dafs er auch hier nicht völlig auslernen könnte, wenn ihn der Meister nicht ab und zu um die Schlachtung zu lernrn, zum Engrosschlächter, von dem er seine Ware bezieht, oder zu dem Lohnschlächter, der in seinem Auftrage schlachtet, schickt.

Die Lage der Ladenfleischer in Berlin ist durchschnittlich als gut zu bezeichnen. Die eigenartige Arbeitsteilung zwischen Grofsschlächter und Ladenfleischer ist für den letzteren von grofsem Vorteil und befähigt ihn, sich den Bedürfnissen seiner Kundschaft anzupassen. Die Preise ihrer Fleischwaren entfernen sich oft verhältnismäfsig zu weit nach oben von den gezahlten und öffentlich notierten Engrospreisen, vor allem da, wo Wohlhabenheit, Bequemlichkeit oder Gleichgültigkeit der Konsumenten ihnen solche Preise bewilligen.

Die viehkaufenden Ladenschlächter, ebenso die Restaurateure lassen die meisten Tiere von den Lohnschlächtern schlachten. In ihnen ist ein Teil des alten Lohnwerks wieder entstanden.

Unter Lohnwerk hat man zwei verschiedene Arten des selbständigen Fleischereibetriebes zu unterscheiden, deren eine aus vergangenen Zeiten mit herübergenommen, während die andere eine Erscheinung der Neuzeit im Gefolge der öffentlichen Schlachthäuser ist. Es sind dies die Hausschlächterei und die Lohnschlächterei.

Die Hausschlächterei hat die Bedeutung, welche sie früher gehabt hat, so gut wie eingebüfst. Dieser Umschwung ist in den veränderten Verhältnissen begründet. Wie wir weiter oben sahen, trieben die Bürger der Städte bis zum Ende des 18. Jahrhunderts eine aus-

gedehnte Viehzucht, gegen deren Überhandnahme die Obrigkeit im Mittelalter oft einzuschreiten und ein Maximum der Viehhaltung festzusetzen sich gezwungen sah. Mit der Schlachtung betrauten sie bekannte Meister, welche das in Form der Stör auftretende Lohnwerk nicht verschmähten.

Allmählich bildete sich eine gewisse Kategorie von Schlächtern aus, welche sich nur mit dem Schlachten des Viehes im Hause des Bürgers befafsten. Im Laufe des 19. Jahrhunderts tritt eine Verengerung des Produktionsgebietes ein. Den Hausschlächtern bleibt nur noch die Schweineschlachtung überlassen. Ihre Auftraggeber sind auch nicht mehr die Konsumenten, sondern die Restaurateure, Speisewirte und Grünwarenhändler, welche zusammen mit den Schlächtern das Vieh kaufen, es verarbeiten lassen, um dann die erhaltenen Produkte abzusetzen. Hier und da läfst auch das Publikum schlachten, besonders in kleinen Städten ist diese Sitte verbreitet. Freilich übernehmen hier gröfstenteils kleinere Fleischer die Schlachtung und Verarbeitung. Auf dem Lande ist das Hausschlachten noch allgemeiner. Doch ist es auch hier in Abnahme begriffen. Der Gutsbesitzer zog bisher einen Fleischer zum Schlachten heran, bis er mehr und mehr dazu überging, sein Mastvieh zu verkaufen und das Fleisch für den eigenen Bedarf vom Schlächter zu beziehen. Soweit die Hausschlachtung noch im Gebrauch ist, findet sie im Winter und meist vor den grofsen Festen statt. Der Fleischer des Ortes oder der Nachbargemeinde übernimmt die Schlachtung, die Herstellung der Koch- und Dauerwurst und das Einsalzen der hierzu bestimmten Stücke. Die Familienmitglieder des Auftraggebers legen kräftig mit Hand an. Der Schlächter findet gewöhnlich alles vorbereitet, so sind vor allem die Vorarbeiten erledigt. Das Wasser im Kessel ist zum Sieden gebracht, Salz, Gewürz und Pökelfafs bereit gestellt. Das nötige Handwerkszeug, Fleischwolf, Wurstfüllmaschine — selten Würfelschneidemaschine —, einige Messer, Axt und Stahl bringen die Schlächter selbst mit. In den Grofsstädten sind sie beinahe verschwunden. In Berlin betrug ihre Anzahl nach den Adrefsbüchern

	1881	1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889	1890
Berlin	24	21	14	13	19	16	12	13	11	8

	1891	1892	1893	1894	1895	1896	1897	1898	1899	1900
Berlin	12	10	11	7	7	4	4	5	10	13.

In Berlin ist sie von 24 im Jahre 1881 auf 4 im Jahre 1897 zurückgegangen, um dann rapid wieder auf 13 im Jahre 1900 zu steigen. Diese niedrige Ziffer gegenüber den ca. 2500 Ladenfleischern und Engrosschlächtern beweist, welch eine bedeutende Rolle sie spielen. Sie schlachten nur für die kleinen Gastwirte und Viktualienhändler, während die besseren Restaurants ihre bestimmten Lieferanten unter den Fleischern haben oder ihren Bedarf auf dem Schlachthof oder in den Markthallen decken.

Während ihre Anzahl in der Reichshauptstadt gering ist, ist sie in Leipzig und Halle absolut und auch relativ bedeutend gröfser. In ersterer Stadt hat sie beständig zugenommen, so ist sie nach den Adrefsbüchern von 6 im Jahre 1862 auf 42 im Jahre 1895 gestiegen. In Halle giebt es gegenwärtig rund 30.

Die Lage der Hausschlächter ist im Durchschnitt keine günstige. Sie klagen besonders über die gegenseitige Konkurrenz und über die der Handwerksmeister und Gesellen, welche sie gern verdrängen möchten. Sie rekrutieren sich oft aus fallierten Meistern, oft sind es auch Gesellen, welche aus Mangel an Kapital sich nicht selbständig machen können. Im Winter werden sie infolge der öfter stattfindenden Hausschlachtungen mehr herangezogen als im Sommer. Der Lohn, den sie beziehen, beträgt in obigen Städten pro Tag 4 Mk. Dies ist der niedrigste Satz; er erhöht sich oft auf 5 und 6 Mk. Die wegen ihrer Tüchtigkeit bekannten Meister sind gewöhnlich für jeden Tag in Anspruch genommen, oft sind sie schon im voraus engagiert. Sie haben unter den Restaurateuren und Viktualienhändlern, welche regelmäfsig schlachten lassen, einen festen Kundenkreis. So mangelt es ihnen selten an Arbeit und ihre Lage ist zufriedenstellend. Die weniger tüchtigen Hausschlächter dagegen sind selten regelmäfsig beschäftigt, da sie nicht lange bei ihren Kunden aushalten. Sie sind es, die über geringen Lohn und über schlechte Arbeitsgelegenheit klagen.

Oft helfen die Hausschlächter an besonders starken Schlachttagen den einzelnen Meistern auf dem Schlachthof aus, wofür sie pro Tag 4 Mk. beziehen.

Zu weit gröfserer Bedeutung als die Hausschlächter sind die Lohnschlächter der grofsen Städte gelangt, eine Erscheinung, welche die Errichtung der öffentlichen Schlachthäuser mit sich brachte. Anfangs werden sie wohl erst Aushilfspersonen gewesen sein, welche die Fleischer ab und zu zur Schlachtung von ausnahmsweise grofsen Posten Vieh heranzogen. Bei der Geschicklichkeit, welche einzelne zeigten, nahmen die Fleischer mehr und mehr zu ihnen Zuflucht. So bildete sich die Lohnschlächterei zu einem selbständigen Gewerbszweig aus. Das Anlagekapital ist aufserordentlich gering. Aufser dem Handwerkszeug, zu dem noch einige Blutkannen treten, ist nichts erforderlich. Die Anlagen im Schlachthof stehen zu ihrer freien Verfügung, da die Auftraggeber die Gebühren bezahlen. Geschieht dies nicht, sondern legt der Lohnschlächter die erforderliche Summe aus, so ist ein geringes Betriebskapital nötig, welches aber selten eine grofse Höhe erreicht. Sie schlagen das Tier, stechen es ab, fangen das Blut, häuten es ab und zerlegen es in die erforderlichen Stücke. Hierin besteht ihre ganze Thätigkeit. Die Arbeit erfordert eine grofse Geschicklichkeit, besonders das Aufhauen der Tiere. Es wird nur von geübten Leuten vorgenommen, welche dementsprechend bezahlt werden. Sie beschäftigen meist alle Personal, an welches sie in Bezug auf die Tüchtigkeit hohe Anforderungen stellen. Für Berlin war die Anzahl der Gesellen nicht zu erlangen, im Durchschnitt werden deren 2—3 auf einen Meister entfallen. Dasselbe gilt für Leipzig, wo die 6 Lohnschlächter 15 Gehilfen im Jahre 1894 beschäftigten und zwar ein Meister 1, ein anderer 3, drei je 2 und der Innungsmeister 5.[1]) Weit mehr Personal ist bei den 3 Lohnschlächtern in Halle in Arbeit; sie beschäftigen zusammen 21 Gesellen und zwar je einer 5, 7 und 9. Wie die Engrosschlächter, so lernen die Lohnschlächter äufserst selten Lehrlinge an, da die Ausbildung sich nur auf die Schlachtung beschränken kann. Die Arbeitszeit ist sowohl in den verschiedenen Städten als auch an den einzelnen Wochentagen an ein und demselben Schlachthofe eine verschieden lange. Gewöhnlich beginnt die Arbeit schon vor Tagesanbruch und dauert oft des Abends bis 8, 9 und 10 Uhr. An den Markttagen, an denen die meisten Schlachtungen stattfinden, ist der Meister gewöhnlich überlastet, weshalb er oft einen beschäftigungslosen Gesellen zur Aushilfe heranzieht. An anderen Tagen wiederum ruht die Arbeit stundenlang. Die Gesellen wohnen selten bei dem Meister, und viele der-

[1]) Kind a. a. O. S. 99.

selben sind verheiratet, sie beziehen einen Lohn von 20—30 Mk.; es kommen aber auch noch höhere Sätze, so in Berlin, vor. In Halle ist der Durchschnittssatz 20 Mk. ohne Kost und Logis.

In Berlin ist die Zahl der Lohnschlächter zurückgegangen, s. Tab. XXVIII, während die Durchschnittsziffer der Schlachtungen, welche auf 1 Lohnschlächter fällt, gestiegen ist. 1894 waren 80, 1898 nur noch 47 Lohnschlächter vorhanden. Während 1894/95 auf einen von ihnen 3419 Schlachtungen entfielen, stieg diese Zahl 1898/99 auf 4936. Die Lohnschlächterei konzentriert sich demnach auf eine kleinere Anzahl Personen, deren Betriebsumfang aber eine stete Zunahme erfährt. Die absolute Zahl der Schlachtungen, welche von ihnen vorgenommen wurden, stieg bis zum Jahre 1897 ganz enorm, ging aber dann wieder zurück, so dafs sie im Berichtsjahre 1898/99 geringer war als 1894/95. Noch deutlicher zeigt sich dieser Rückgang in den Verhältniszahlen. 1894/95 entfielen auf die Lohnschlächter 22,2 %; 1895/96 23,1 %; 1896/97 22,7 %; 1897/98 21,9 % und 1898/99 16,9 % sämtlicher Schlachtungen. Die Engrosschlächter scheinen ihnen den Rang abzulaufen, deren Umsatz, wie wir sehen, gestiegen ist. Die Ladenschlächter kaufen gegen früher nicht mehr die gleiche Menge Vieh auf, um es durch die Lohnschlächter schlachten zu lassen. Auf diese Weise ist die Abnahme der Aufträge zu erklären.

In Berlin sind die Lohnschlächter spezialisiert einerseits in Schweineschlächter, andererseits in Rinder-, Kälber- und Hammelschlächter. Von den 5 gröfsten derselben schlachteten 1895: 2 je 1000—2000, 2 je 2000—5000 und einer über 5000 Stück dieser 3 Schlachtviehgattungen.[1]) Die Mehrzahl der Lohnschlächter schlachten Schweine und zwar:

1— 200	Stück	—	Lohnschlächter
2— 500	„	2	„
5— 800	„	1	„
8— 1000	„	2	„
1— 2000	„	14	„
2— 5000	„	20	„
5— 8000	„	10	„
8—10000	„	6	„

[1]) Nach den Notierungen in den „Steuerlisten."

Tabelle XXVIII.

Schlachtungen durch Lohnschlächter in Berlin.

Jahr	Anzahl der Lohnschlächter	Rinder		Schweine		Kälber		Hammel		Summe		Auf 1 Lohnschlächter entfallen Tiere
		absolut	% sämtl. Schlachtgn.	absolut	% sämtl. Schlachtgn.	absolut	% sämtl. Schlachtgn.	absolut	% sämtl. Schlachtgn.		% sämtl. Schlachtgn.	
1894/95	80	1839	1,1	255 089	44	13 134	11,6	3496	0,9	273 558	22,2	3419
1895/96	78	1533	1,2	277 513	44,2	11 705	9,3	1473	0,4	292 224	23,1	3746
1896/97	71	1294	0,9	294 816	42,5	15 726	11,08	917	0,2	312 753	22,7	4405
1897/98	60	1152	0,8	276 636	42,06	16 650	12,1	1730	0,4	296 168	21,9	4936,1
1898/99	47	940	0,6	216 670	34,4	13 019	8,6	1363	0,3	231 992	16,9	4936,0

Berichte über den städtischen Schlacht- und Viehhof.

10—12000 Stück	1	Lohnschlächter
12—15000 „	1	„
über 15000 „	—	„

Die meisten von ihnen, 20, schlachteten demnach zwischen 2—5000 Stück.

Von den 6 Leipziger Lohnschlächtern befafst sich ein einziger nur mit Schweineschlachtungen, die anderen schlachten sämtliche Vieharten. Hier haben die Innungsmeister einen eigenen Meister mit Gesellen zur Aushilfe bestellt. Er bezieht ein Gehalt von 3600 Mk. und ist nur zur Schlachtung von Rindern verpflichtet; Schweine- und Kleinviehschlachtungen erledigt er nur, wenn Zeit für dieselben übrig bleibt. Die Benutzung dieser Einrichtung steht natürlich nur Innungsmitgliedern zu; sie ist aber auch für diese nicht ganz kostenlos; denn für jede Rinderschlachtung sind 25 Pfg. abzugeben.[1])

Die 3 Hallenser Lohnschlächter — Schlachthofmeister genannt — schlachten sämtliche Viehgattungen.

Für jedes Stück Vieh erhalten die Lohnschlächter von ihren Auftraggebern je nach der Gattung desselben und nach der Gröfse der Dienstleistung ein bestimmtes Entgelt. So in Berlin für die Schlachtung eines Rindes 1,50 Mk., eines Schweines 1,00 Mk., eines Kalbes 0,50 Mk. und eines Schafes 0,25—0,30 Mk. Treten hierzu noch andere Arbeiten, wie das Brühen der Kaldaunen, so erhöht sich dieser Lohnsatz um ein geringes. Oft besorgt der Lohnschlächter auch den Transport der ausgeschlachteten Tiere in die Werkstatt des Ladenschlächters, wofür er ein dementsprechendes Entgelt erhält. Gebräuchlich ist es, dafs er die Schlachtgebühren für die während einer Woche ausgeschlachteten Tiere auslegt. Am Sonnabend oder Sonntag früh rechnet er dann mit seinem Auftraggeber ab. In Leipzig wird ebenfalls Stücklohn gezahlt und zwar ziemlich derselbe wie in Berlin. Ebenso in Halle. Hier besorgen die Lohnschlächter mit dem Schlachten der Tiere auch sofort das Reinigen der Eingeweide. Der hierfür gezahlte Lohn beträgt für

1 Rind	2,00	Mk.	
1 Kalb	0,40	„	
1 Hammel	0,40	„	
1 Schwein	1,00	„	vom Viktualienhändler
	0,75	„	vom Fleischer.

[1]) Kind a. a. O. S. 102.

Der Transport ins Kühlhaus geschieht meistens aus Gefälligkeit durch den Gesellen, wofür er ein entsprechendes Trinkgeld erhält. Es beläuft sich wöchentlich auf ca. 3 Mk.

Die Lage der Lohnschlächter ist im Durchschnitt als gut zu bezeichnen. Manche von ihnen gelten als sehr reiche Leute. Je nach der Höhe der Zahl der Schlachtungen sind ihre Einnahmen verschieden. Sie steigen bei einigen bis zu 10 000 Mk. und mehr. Hiervon sind nur die Löhne für die Gesellen in Abrechnung zu bringen, da, wie wir oben sahen, das Betriebskapital fast null ist. Ein tüchtiger Meister vermag immer ein gutes Geschäft zu machen. Er behält seine Kunden, und seine Exaktheit im Arbeiten ermöglicht ihm, den Kreis derselben zu erweitern. Eine gewisse Konkurrenz erwächst ihnen durch die Engrosschlächter und es ist vorauszusehen, dafs diese die Lohnschlächter nach und nach verdrängen werden. Die Entwicklung von Berlin scheint darauf hinzudeuten. Von wesentlicher Bedeutung ist die Art des Viehkaufs. Fährt der Ladenschlächter nach wie vor fort, seinen Bedarf an Schlachtvieh selbst am Markte zu decken, dann wird auch dem Lohnschlächter sein Arbeitsfeld erhalten bleiben. Bezieht er jedoch mehr und mehr das Rohmaterial vom Engrosschlächter, dann wird der Lohnschlächter diesem allmählich das Feld räumen müssen.

Die beiden Formen des Lohnwerks, die Hausschlächterei und die Lohnschlächterei, haben manche Berührungspunkte. Beiden ist eigentümlich, dafs sie das von einem Dritten erstandene Vieh im Auftrage desselben schlachten. Die Auftraggeber des Lohnschlächters sind die Fleischer, oft auch die Engrosschlächter und Viehhändler, diejenige des Hausschlächters dagegen die Fleischwarenhandlungen und die Viktualiengeschäfte oder das konsumierende Publikum. Während die Thätigkeit des Lohnschlächters sich nur auf die Schlachtung beschränkt, führt der Hausschlächter den Produktionsprozefs von Anfang bis Ende durch. Jener schlachtet sämtliche Schlachtviehgattungen, dieser nur Schweine. Oft auch ist der Hausschlächter der Schlachtung gänzlich enthoben, so in Halle. Von beiden wird nach Stücklohn gearbeitet. Eine Werkstätte fehlt ihnen, so besonders in Gemeinden mit öffentlichen Schlachthöfen. In kleineren Ortschaften tritt der Lohnschlächter ganz zurück, während sich hier dem Hausschlächter ein weit ergiebigeres Gebiet der Thätigkeit entfaltet als in gröfseren Städten. Je kleiner die Gemeinden sind, um so mehr wird die Hausschlächterei als Nebenberuf ausgeübt.

Aus der Darstellung der verschiedenen Betriebsarten ist eine wesentliche Veränderung in den Verhältnissen des Fleischergewerbes zu entnehmen, eine Veränderung, welche die Errichtung von öffentlichen Schlachthäusern und zwar nur in den Grofsstädten zur Folge gehabt hat. Das hauptsächlichste Merkmal derselben ist die Ausbildung einer Berufsteilung. Es entsteht die Engrosschlächterei, welche sich nur mit dem Schlachten befafst. Dadurch wird den Detailhändlern ein Teil des Gewerbebetriebes abgenommen, sie können deshalb die dadurch erübrigte Zeit auf die Verarbeitung des Fleisches und Vervollkommnung der Produkte verwenden. Die Engrosschlächterei bewegt sich innerhalb gewisser Grenzen. Sie hat sich nicht in dem Mafse ausgebildet, dafs man für die Konkurrenzfähigkeit der Detailhändler Besorgnisse hegen müfste. Sie findet in keiner Form des Grofsbetriebes statt und hat auch nicht ungünstig auf die Stellung des Handwerks eingewirkt. Die Engrosschlächter sind keine Konkurrenten desselben, sondern nur Lieferanten, da sie nicht detaillieren, sondern nur im Ganzen verkaufen.

Daneben hat sich infolge der Konzentration der Schlachtungen in den öffentlichen Schlachthäusern die Lohnschlächterei ausgebildet. Man kann sie als ein im Dienste der Fleischer stehendes Gewerbe bezeichnen. Ihr ist ebenfalls nur die Schlachtung überlassen. Von der Engrosschlächterei unterscheidet sie sich dadurch, dafs sie nicht auf eigene Rechnung wie diese, sondern im Auftrage und auf Rechnung dritter die Schlachtung vornimmt. Ihr entgeht demnach das Enteignungsrecht, welches der Engrosschlächterei zusteht. Soweit der Lohnschlächter Beauftragter des Fleischwarenhändlers ist, ist er Lohnwerker, insofern er aber von dem Fleischer Aufträge entgegennimmt, was die Regel bildet, ist er als ein Hilfsarbeiter anzusehen, der dem Vollbetriebe gewisse Funktionen abnimmt. Dies die Entwicklung in den gröfsten Städten, welche sich beinahe mit Notwendigkeit ergeben mufste.

In den kleineren Städten liegen die Verhältnisse nach wie vor. Von Anfang bis zu Ende vollendet der Fleischer den Gewerbebetrieb. Er schlachtet selbst, verarbeitet das Fleisch und verkauft dasselbe und dessen Produkte. Eine Änderung ist hier nicht vorauszusehen und sehr unwahrscheinlich.

§ 11. Absatz und Konkurrenzverhältnisse.

Bezüglich des Absatzes, seiner Arten und Formen hat man zwischen dem Engros- und Detailverkauf zu unterscheiden. Als Grofskonsumenten kommen öffentliche Anstalten, Krankenhäuser, Irren- und Heilanstalten, Staats- und Militärbehörden, ferner Gast- und Speisewirtschaften, Restaurants und Hotels in Betracht. Die Vergebung geschieht bei ersteren gewöhnlich auf dem Wege der Submission. Hier herrscht der Konkurrenzkampf mit allen seinen Härten. Da diese Anstalten regelmäfsig einen sehr bedeutenden Bedarf befriedigen müssen, so kann die Lieferung ganze Betriebe vollauf beschäftigen. Die regelmäfsige Wiederkehr und die Höhe des Bedarfs macht den Abschlufs von langfristigen Lieferungsgeschäften nötig. Da die meisten Anstalten zahlungsfähig sind, so herrscht unter den Fleischern eine wahre Jagd nach derartigen Geschäften, wobei die unschönen Seiten der Konkurrenz oft grell hervortreten. Die Fleischer unterbieten sich gegenseitig in oft sehr gefahrbringender Weise. Da die Lieferungen gewöhnlich auf ein Jahr abgeschlossen werden, kann der Fleischer nicht voraussehen, wie die Preise, besonders die Viehpreise und somit die Differenz zwischen diesen und den Fleischpreisen sich gestalten. Wie kann ein Meister wissen, zu welchem Preise er das ganze Jahr hindurch wird liefern können? Die Viehpreise schwanken in oft nicht unbeträchtlicher Weise. Steigen sie andauernd oder behalten sie für längere Zeit eine beträchtliche Höhe inne, so ergiebt sich für den Lieferanten ein Schaden, der um so gröfser ist, je niedriger das Angebot und je höher das Quantum der zu liefernden Ware ist. Die Viehpreise lassen sich nie mit Sicherheit vorausbestimmen. So ist das Submissionswesen, wie es in manchen Städten besteht, ein Spekulationsgeschäft schlimmster Art, durch welches schon viele Existenzen vernichtet worden sind. Eine Besserung läfst sich nur durch Verkürzung der Lieferungsfrist ermöglichen. Die Preise müfsten in kürzeren Zwischenräumen, etwa monatlich, höchstens vierteljährlich festgesetzt werden. Man mufs sich wundern, dafs trotz des grofsen Risikos und der strengen Bedingungen doch die Fleischer sich gern an den Lieferungen beteiligen. Der Grund liegt in der unzweifelhaften Zahlungsfähigkeit des Kunden und in der Möglichkeit, Fleisch im Ganzen zu liefern, welches im Einzelnen im Laden nicht so leicht abgesetzt werden kann.

Gröfstenteils beteiligen sich an den Lieferungen kapitalkräftige

und gut situierte Fleischer und in den Grofsstädten die Engrosschlächter, mit denen die Behörden lieber als mit kleinen Meistern ein Geschäft eingehen, welch letztere meist nicht die genügende Sicherheit und Garantie für exakte Ausführung bieten.

Die Preise stellen sich um ein beträchtliches niedriger als beim Detailverkauf. Ist der Gewinn, den der Meister auf ein Pfund macht, auch bei günstigen Konjunkturen nicht gerade hoch, so verdient er doch infolge der grofsen Mengen des gelieferten Fleisches immerhin eine hübsche Summe.

Nicht minder gern sucht der Fleischer die Schank-, Speisewirte und Hoteliers als Kunden zu gewinnen. Sie sind ziemlich regelmäfsige Abnehmer und brauchen je nach dem sie aufsuchenden Publikum bestimmte Qualitäten Fleisch.

Die Lieferungszeiten sind meist nicht fixiert. In den besseren Hotels wird der Preis vierteljährlich oder monatlich festgesetzt. Oft ist kein bestimmter Preis ausgemacht. Der Fleischer liefert die allabendlich bestellte Ware, und nach bestimmten Fristen findet die Abrechnung statt. Ist der Verkäufer mit dem Angebot nicht zufrieden und fordert höhere Summen, dann sieht er sich der Gefahr ausgesetzt, einen guten Kunden zu verlieren und umgekehrt. Für den Meister ist es auch nicht immer leicht, besonders für feine Hotels die gewünschte Ware zu liefern, weswegen er durch Umfrage bei seinen Kollegen das Fehlende zu ergänzen sucht. Die verlangten Preise sind deshalb auch dementsprechend hohe. Für die Delikatessen zahlen die besseren Wirte ziemlich dieselben Preise wie der Detailkäufer, im übrigen sind sie jedoch etwas niedriger als im Detailhandel, was durch die Gröfse des Bezuges bedingt wird. In gröfseren Städten, in denen Markthallen vorhanden sind, wird den Käufern die Auswahl bedeutend erleichtert. Hier sind gewöhnlich die Engrosschlächter die Lieferanten.

Soweit die Empfänger kapitalkräftig sind, ist das Risiko nicht gröfser, ja vielleicht etwas geringer als bei den Submissionen für öffentliche Anstalten, da die Lieferungsfristen bedeutend kürzere sind, der Verkäufer sich demnach leichter bei den Preisfestsetzungen den Schwankungen der Viehpreise anpassen kann.

Gefährlicher sind die weniger zahlungsfähigen Kunden. Da die Geschäftslage der Gastwirte nur genauen Kennern der Verhältnisse bekannt ist, die Fleischer aber selten einen genauen Einblick gewinnen können, liefern sie solchen Leuten oft ohne jegliche Überlegung, nur von dem Bestreben geleitet, die Kunden nicht zu verlieren.

Sie gewähren denselben vielfach einen schrankenlosen Kredit, weshalb sie dann beim Zusammenbruch um so mehr geschädigt werden und sich in ihren eigenen Ruin stürzen. Besonders neu errichteten Restaurationen und Hotels sucht man auf jegliche Art und Weise entgegen zu kommen, um sie sich als Abnehmer zu sichern. So hat sich in vielen Städten ein Kreditwesen herausgebildet, wie es schädlicher nicht gedacht werden kann. Hoffentlich macht die Erfahrung die Gewerbetreibenden gewitzigt, das so weit verbreitete Borgsystem in seine gebührenden Schranken zurückzudämmen, insofern es sich nicht gänzlich beseitigen läfst.

Für die weitaus gröfste Anzahl der Fleischer bleibt der Detailverkauf für die Geschäftslage mafsgebend. Er geschieht im Laden oder auf besondere Bestellung des Kunden. In den Klein- und Mittelstädten besorgt die Hausfrau, resp. das Dienstmädchen in dem nächstgelegenen Laden den Einkauf. Die Sendung des Fleisches in das Haus findet sich weniger verbreitet vor. Hier wie in den Grofsstädten kommt nur das bessere Publikum in Betracht, welches aus Bequemlichkeit dem am Abend nachfragenden Gesellen oder Lehrling die Wünsche inbetreff des Bedarfes mitteilt, worauf am nächsten Tage die Zustellung erfolgt. In den besseren Geschäften geschieht sie mittelst Geschirrs, weshalb bei grofser Ausdehnung dieser Art Lieferung die Einstellung von Pferd und Wagen erforderlich wird. Aufser dem Kutscher, welcher das Geschirr nicht im Stiche lassen kann, ist noch eine Person nötig, welche die Abfertigung der Verkäufe vom Wagen aus besorgt. Dadurch erhöht sich das Anlage- und das Betriebskapital um ein Beträchtliches. Da die Abrechnung gewöhnlich monatlich erfolgt, verursacht die Buchung noch besondere Arbeit, ein Zwang, der im Interesse einer guten Buchführung nichts schaden kann. Für den Verkäufer hat die Sendung in das Haus den Vorteil, dafs sich das Verhältnis, welches zwischen ihm und dem Kunden sich herausstellt, immer mehr festigt und nicht leicht gebrochen wird, vorausgesetzt, dafs immer eine reelle Bedienung erfolgt. Der Käufer kann nicht so leicht Bezüge aus anderen Geschäften machen, besonders, wenn die Bezahlung in bestimmten Fristen erfolgt. In den besseren Geschäften ist Telephonanschlufs vorhanden; er erleichtert wesentlich den Verkehr mit Restaurateuren und Hotels, verschlingt aber natürlich auch eine gewisse Summe der Einnahme.

Die Art des Absatzes ist verschieden je nach der Lage und Ausstattung des Geschäftes. In den gröfseren und besseren Geschäften ist, wie erwähnt, die Sendung in das Haus gebräuchlich und nimmt

immer mehr an Ausdehnung zu. Die wohlhabenderen Klassen ziehen die glänzenderen Läden und die bessere Bedienung vor. In einem Viertel, wo diese Schichten vorherrschen, kann sich deswegen nur ein feines und gröfseres Geschäft etablieren und halten. Die Preise sind dementsprechend ziemlich hohe, doch das Publikum zahlt sie gern. Je kleiner die Städte und Geschäfte, um so mehr gleichen sich die Preise der einzelnen Arten, des Filets, des Fleisches von der Keule, der Brust und des Bauches aus. In den Arbeitervierteln existieren nur einfach ausgestattete und kleine Geschäfte. Ein besserer Laden mit feinen Waren findet hier keine Abnehmer. Der Arbeiter will billiges Fleisch, er mufs auf den Verkauf von Delikatessen verzichten. Der kleine hier ansässige Meister erzielt nicht so leicht Seltenheitspreise wie der gröfsere mit elegantem Geschäft inmitten einer wohlhabenden Bevölkerung. Er findet in seiner Frau eine grofse Stütze. Ihre Wirksamkeit entfaltet sie besonders im Laden, wo ihr der Verkauf zufällt. In der Fleischerei spielt sie eine weit gröfsere Rolle als in anderen Gewerben. Die wirtschaftliche Lage des Betriebes hängt sehr von ihrer Ordnungsliebe, Sauberkeit, welche sich im ganzen Geschäft breit macht und einen wohlthuenden Einflufs ausübt, und von der entgegenkommenden und perfekten Bedienung der Kunden ab. In der oft schwierigen Zerteilung des Fleisches, besonders des Rindfleisches, geht ihr der Mann hilfreich zur Hand.

In den besseren Geschäften tritt das weibliche Personal bei Bedienung der Kunden immer mehr an Stelle der Gesellen. Diese bereiten in den Rinderschlächtereien das Fleisch notdürftig zum Verkaufe vor, so dafs den bedienenden Mädchen nur noch das Abwiegen der einzelnen Stücke verbleibt. In Schweineschlächtereien nehmen sie den Gesellen das Zerhacken des Schweinefleisches ab, da es nicht soviel Kraft und Geschicklichkeit erfordert, wie das Zerteilen des Rindfleisches.

Die örtliche Lage des Geschäftes verschafft den Fleischern eine Art Monopol für einen bestimmten Distrikt. Das Streben, Zeit bei den sich täglich wiederholenden Einkäufen zu sparen, bedingt diese Verhältnisse. Die Hausfrau wünscht, dafs das Dienstmädchen nicht lange ausbleibt. Die Arbeiterfrau kann nicht lange der Familie fern bleiben, weshalb oft die Kinder mit dem Einkauf betraut werden. Der nächste Laden ist dann immer der beste.

In den kleineren und mittleren Städten bezieht der Fleischer an den Markttagen seinen Stand auf dem Marktplatz. Zu diesen Zeiten erwächst ihm durch die Landfleischer eine unliebsame Konkurrenz.

Die gegen Witterungseinflüsse nicht geschützten offenen Märkte haben in vielen Grofsstädten den Markthallen weichen müssen, welche der Hausfrau die Gelegenheit bieten, in bequemer und leicht übersichtlicher Weise sich die gewünschte Ware auszusuchen. In den Markthallen wickelt sich zu bestimmten Zeiten auch der Fleischengrosverkauf ab. Die Beschickung dieser Verkaufsstellen und leichtere Bestellung der Waren mittelst Telephonverbindung machen den Fleischer von der Lage seines Geschäftes immer unabhängiger.

Den Delikatefsgeschäften liefert der Ladenfleischer einen Teil ihres Bedarfes, das übrige beziehen sie von den grofsen Wurstfabriken und Räucherungsanstalten. Diese verschicken auch an Private ihre Privatkataloge. Die weniger guten Waren, welche in jeder Fabrik aus den Abfällen hergestellt werden, erhalten die Buttergeschäfte und Grünwarenhandlungen, in denen sie zu niedrigen Preisen an das Publikum abgegeben werden.

Die Gröfse des Absatzes in dem Fleischergewerbe ist durch mannigfache Umstände bedingt. Von wesentlicher Bedeutung ist die Zahl der Einwohner, welche auf einen Betrieb oder auf einen Erwerbsthätigen entfällt und die Höhe des Konsums an Fleisch und Fleischwaren. Beide Momente lassen sich nur schwer in Einklang bringen, so dafs ein Schlufs auf die wirtschaftliche Lage der Gewerbetreibenden hieraus kaum sich ziehen läfst. Immerhin bieten jedoch diese 2 Punkte einen wichtigen Anhalt. In Deutschland waren vorhanden in den Jahren:

	Einwohner	Hauptbetriebe
1875	42 727 360	67 384
1882	45 222 113	62 747
1895	51 770 286	74 163

Der Rückgang der Betriebe in den Jahren nach 1875 bis zum Jahre 1882 scheint auf eine wenig günstige Lage des Gewerbes in dieser Zeit hinzudeuten. Eine beträchtliche Anzahl Betriebe ist zu Grunde gegangen, obwohl die Bevölkerungsziffer stetig gewachsen ist, dies betrifft die kleineren, wenig kapitalskräftigen und widerstandsfähigen Geschäfte. Dieser Ausfall an Konkurrenten kommt natürlich den besser fundierten Geschäften zu gute, deren Kundenkreis sich entsprechend erhöht. Während im Jahre 1875 auf einen Betrieb

634 Personen entfallen, steigt diese Ziffer 1882 auf 721. Bis zum Jahre 1895 findet wieder eine bedeutende Zunahme der Zahl der Betriebe statt, sie wachsen schneller als die Bevölkerung. Auf einen Betrieb entfallen 698 Einwohner, demnach ein Rückschritt gegen 1882, aber immer noch ein grofser Fortschritt gegenüber 1875.

Die Konkurrenz der einzelnen Betriebe untereinander tritt noch schärfer hervor, wenn man ihre Gröfse berücksichtigt.

In dieser Beziehung kommt die Anzahl der darin beschäftigten Personen in Betracht. Je kleiner die auf sie entfallende Bevölkerungsziffer ist, umso geringer mufs natürlich auch — gleiche Konsumverhältnisse vorausgesetzt — der Absatz der einzelnen Geschäfte sein. Das Gewerbe beschäftigte in den Hauptbetrieben

1875	110 687	Personen
1882	123 211	„
1895	178 873	„

In diesen Jahren kommen auf 1 erwerbsthätige Person 386 bezw 367 und 292 Einwohner. Die durchschnittliche Kundenzahl ist demnach um 24,35 % zurückgegangen. Das ist besonders von den Städten zu sagen, während auf dem platten Lande eine gegenteilige Entwicklung stattgefunden hat. Hier stieg die Anzahl Einwohner, welche auf eine in der Fleischerei beschäftigte Person entfiel, von 695,7 im Jahre 1882 auf 1120 im Jahre 1895. Ob die wirtschaftliche Lage damit eine bessere geworden ist, ist wohl nicht zu behaupten.

Es entfielen dagegen auf eine in unserem Gewerbe beschäftigte Person Einwohner

	1882	1895	Abnahme in %
in den Grofsstädten	199	186	6,9
in den Mittelstädten	210	187	12,2
in den Kleinstädten	197	182	8,3
in den Landstädten	229	203	12,9
in den Städten überhaupt	228	189	20,6

Der Rückgang der Einwohnerzahl scheint auf eine verstärkte Konkurrenz hinzudeuten. Er ist am gröfsten in den Land- und Mittelstädten, am kleinsten in den Klein- und Grofsstädten..

In den einzelnen Bundesstaaten betrug sie ihm Jahre 1895 (Tab. XXIX):

Lübeck	202,2
Sachsen-Altenburg	215,0
Braunschweig	222,3
Hessen	223,6
Sachsen	225,0
Hamburg	226,3
Bremen	244,7
Reufs ältere Linie	247,0
Sachsen-Weimar	257,5
Sachsen-Koburg-Gotha	258,2
Reufs jüngere Linie	259,8
Schwarzburg-Sondersh.	279,4
Deutschland	292,1
Anhalt	297,6
Württemberg	299,5
Preufsen	301,7
Bayern	303,1
Schwarzburg-Rudolstadt	305,3
Baden	306,8
Mecklenburg-Schwerin	315,8
„ -Strelitz	317,2
Sachsen-Meiningen	329,1
Schaumburg-Lippe	355,4
Elsafs-Lothringen	369,2
Waldeck	370,4
Oldenburg	474,3
Lippe	553,9

Aus dieser Tabelle tritt deutlich hervor, dafs in den gröfsten Städten und den Staaten mit vorwiegend industrieller Bevölkerung das Fleischergewerbe am verbreitetsten ist. Inmitten einer ländlichen Bevölkerung dagegen tritt es mehr und mehr zurück. Hier ererwachsen dem Fleischer durch die Hausschlächter, welche das Gewerbe meist nebensächlich treiben, Konkurrenten. Die Gewohnheit des Haus-

schlachtens und der geringere Konsum erschweren ihm die Existenzmöglichkeit.

So ist eine geringe Zahl Einwohner, welche auf einen Betrieb bezw. auf eine in der Fleischerei beschäftigte Person entfällt, nicht immer ein Zeichen einer grofsen Konkurrenz der Gewerbetreibenden untereinander. Von wesentlichem Einflusse sind noch andere Umstände, von denen wir zunächst die Höhe des Konsums hervorheben wollen. Er ist in den einzelnen Staaten, Provinzen und Gemeinden verschieden. Eine Bestimmung der Höhe desselben ist aufserordentlich schwierig und wird nur annähernd ein richtiges Ergebnis haben. Lichtenfelt hat den Versuch unternommen, die Konsumberechnung aus den Ergebnissen der Viehzählung (vom 1. Dezember 1893) unter Schätzung von Geburten und Aufzucht mit einer Konsumberechnung zu kombinieren, welche sich auf die städtische Schlachthofstatistik und auf Spezialstatistik des Fleischverbrauchs in ländlichen Arbeiterfamilien stützt.[1]) Er berechnet ihn für einzelne Staaten und Provinzen wie folgt (Tab. XXX).

Tabelle XXX.

Verbrauch an Fleisch in den einzelnen Teilen Deutschlands.

	Rinder kg	Kälber kg	Schafe kg	Schweine kg	Zusammen
Preufsen	17,6	1,2	2,8	15,7	37,3
Brandenburg	11,4	2,2	2,3	21,9	37,8
Pommern	13,4	2,0	4,3	20,7	40,4
Posen	14,4	1,7	2,4	21,2	39,7
Schlesien	13,0	2,3	0,9	16,6	32,8
Sachsen	11,1	2,3	1,4	25,0	39,8
Schleswig-Holstein	20,5	2,6	1,8	23,4	48,3
Hannovor	10,9	1,7	1,3	21,6	35,5
Westfalen	11,5	2,3	0,4	19,2	33,4
Hessen-Nassau	19,5	1,4	1,2	19,7	41,8
Rheinland	18,6	1,7	0,5	16,8	37,6
Bayern	20,2	3,9	1,0	24,5	49,6
Königr. Sachsen	11,6	2,6	0,9	17,3	32,4
Württemberg	14,5	1,1	0,6	23,3	39,5
Baden	22,7	3,0	0,5	30,8	57,0
Elsafs-Lothringen	13,6	2,6	1,3	15,9	33,4
Im Durchschnitt	15,3	2,2	1,5	20,9	39,9

[1]) Lichtenfelt: Der Verbrauch von Fleisch im Deutschen Reiche; Landwirtschaftliche Jahrbücher. 26. Bd. S. 144.

Leider hat Lichtenfelt seine Aufstellungen nicht auf sämtliche Bundesstaaten ausgedehnt. Uns erscheinen diese Angaben etwas zu niedrig. Sie sind überdies mit Vorsicht aufzunehmen. Für einzelne Städte liegen genauere Berechnungen vor, welche meist auf Notierungen der Schlachthofverwaltungen beruhen [1]) (Tab. XXXI).

Die Zahlen zeigen, welch grofse Unterschiede in der Höhe des Konsums herrschen. Man vergleiche nur die Verhältnisse in München mit denen in Breslau oder die von Bremen mit den Berliner und Stuttgarter. Die verschiedene Gröfse des Konsums mufs natürlich auch von Einflufs auf die Anzahl der in den betreffenden Städten existierenden Betriebe sein. In Gemeinden mit hohem Konsum ist entweder der Umsatz der einzelnen Geschäfte gröfser, was eine Einstellung von mehr Personal bedingt, oder die Betriebe sind zahlreicher. In beiden Fällen wird die Anzahl der Einwohner, welche auf einen Erwerbsthätigen entfällt dementsprechend eine kleinere sein als in Gemeinden mit geringerem Konsum.

Er wird im wesentlichen bedingt durch die Detailpreise, welche im Grofsen und Ganzen, wenn auch bedeutend schwerfälliger, den Viehpreisen folgen. Je niedriger die Preise, um so höher der Konsum, um so günstiger im allgemeinen die Lage des Fleischers, und umgekehrt. Sie ist um so gesicherter, je geringer die Schwankungen im Preise sind, und je regelmäfsiger der Konsum ist. Bei anhaltend hohen Viehpreisen sieht sich der Fleischer gezwungen, höhere Preise zu nehmen, dementsprechend verringert sich der Absatz. Die unbemittelten Volksschichten suchen dann einen Ersatz in billigen Fleischwaren, so in amerikanischen und besonders in Pferdefleisch. Der Konsum des letzteren nimmt immer mehr zu (Tab. XXXII). Nur für Braunschweig ist eine stetige, aber geringe Abnahme der Schlachtungen zu konstatieren, in den anderen Städten wachsen sie an Zahl. Bedenkt man, dafs dieses Fleisch ausschliefslich von der ärmeren Bevölkerung konsumiert wird und mehr und mehr bei ihnen Eingang findet, so kann man sich des Gedankens an ein Sinken des Nahrungsstandes nicht verschliefsen. Es schwindet das Vorurteil gegen den Genufs dieses Fleisches, welches in der Hauptsache von alten, unbrauchbaren Pferden herrührt, denn nur selten wird sich ein junges Tier unter den geschlachteten befinden.

---

[1]) Gerlach: Fleischkonsum und Fleischpreise (Handw. der Staatswissen schaften. 2. Aufl. 3. Bd. S. 1099).

Tabelle XXXI.

Fleischverbrauch pro Kopf in Kl.

Städte	1885	1886	1887	1888	1889	1890	1891	1892	1893	1894	1895	1896	1897	1898	1899	
Berlin u. Umgebg.	76,2	79,9	86,3	85.1	80,5	68,7	69,8	71,2	70,9	75,3	73.5	76,6	75,2			Gesamtverbrauch
Leipzig	—	—	—	70,4	66,1	59,5	49.1	47.9	50,8	53,8	54,8	60,4	62,5	62,11		nur Schlachtungen
München	89,9	90,4	90,2	99,0	93,5	83,3	82,7	78,9	82,6	74,0	74,9					ohne Geflügel, Wild
Breslau	43,2	45,8	45,7	46,0	44,2	40,8	43,4	43,1	42.7	43,3	44,8	46,9	46.6			„ „ „ Pferdefl.
Köln	—	—	—	—	—	—	75	73	70	64	—					nur Schlachtung. incl. Pferde
Dresden	—	—	—	73.5	72,8	69.3	69.4	65,8	68,6	69,7	—	66,17	64,6	66,18		ohne Geflügel, Wild, Pferde
Stuttgart	67,7	67,6	69,3	72,0	68.9	66,9	68,6	67.9	72,4	68,3						Gesamtverbrauch
Chemnitz	51,2	52.7	53,2	53,3	53,2	50,6	47,4	49,5	51,0	49,1	—	—	50,16	49.99	52,8	ohne Geflügel, Wild
Bremen	55.3	56,7	61,9	62,6	57,8	61.4	61.5	59,4	60,2	59.7						Gesamtverbrauch
Strafsbrg.	69,4	68,7	70,6	74,0	70,5	69,9	71,4	72,4	75,1	70.9						ohne Geflügel, Wild
Kassel	61,7	62.4	66,8	67.4	67,2	67,2	69,1	69,2	70,4							„ „ „
Magdebg.	—	—	—	—	—	—	—	—	—	61,7	63.5					Schlachtung u. frisch. Fleisch
Augsburg	69,4	69,8	71,2	76,1	74,4	64.3	65,5	60,2	64,5	58,4	58,0					ohne Geflügel, Wild

Gerlach, Fleischkonsum und Fleischpreise (Handw. der Staatsw. 2. Aufl. 3. Bd. S. 1099.)

Der Preis des Pferdefleisches stellt sich um etwas mehr als die Hälfte niedriger wie der des anderen Fleisches.

Die Zahl der Roſsschlächter hat, z. B. in Berlin, eine stetige Zunahme erfahren. Sie betrug nach den Adreſsbüchern:

	1880	1881	1882	1883	1884	1885	1886	1887	1888	1889
Berlin	11	17	20	31	25	24	25	25	21	13

	1890	1891	1892	1893	1894	1895	1896	1897	1898	1899
Berlin	25	28	29	28	33	29	38	33	37	46

Die höchsten Schlachtziffern hat Berlin mit 7342, 8564 und 9799 Schlachtungen in den Jahren 1895, 1897 und 1898, dann folgt Breslau, Bremen, Hamburg, München, Straſsburg, Hannover, Königsberg und Frankfurt a. M. Auf den Kopf der Bevölkerung kommt am meisten Pferdefleisch in Bochum und zwar 1895 3,39 kg, dann in Breslau 2,5 kg, Halle 2,37 kg, Bremen 2,42 kg und in Augsburg 2,0 kg. In den anderen Städten beträgt der Konsum nur einen geringen Bruchteil des verzehrten Fleisches. Die Konkurrenz, welche den Fleischern hierdurch erwächst, ist zwar nicht bedeutend, doch ihnen immerhin unangenehm.

Einen weit gröſseren Anlaſs zu Klagen bieten ihnen die Butter- und Delikateſsgeschäfte, Kolonial- und Grünwarenladen, welche einen schwunghaften Handel mit Fleisch und Fleischwaren treiben. In ihnen sind den Fleischern unliebsame Konkurrenten entstanden. Selbst einem wenig aufmerksamen Beobachter kann es nicht entgehen, daſs diese Geschäfte eine beträchtliche Ausdehnung angenommen haben. Leider ist die Gröſse des Absatzes statistisch nicht erfaſsbar. Daſs sie erheblich sein muſs, ergiebt schon die Menge der in Frage kommenden Geschäfte. Sie beziehen ihren Bedarf zum gröſsten Teile von auswärtigen Versandgeschäften, besonders Wurstfabriken. Es kommt vor allem Dauerware in Betracht. Ihr Preis stellt sich sehr niedrig, da die Produkte keine hervorragende Qualität besitzen. Die Delikateſsgeschäfte führen dagegen nur gute Ware,

Tabelle XXXII.

Schlachtungen von Pferden und Eseln.

	Anzahl der Schlachtungen			Geschlachtetes Fleisch pro Kopf der Bevölkerung in kg 1895		Von 100 kg entfallen auf . . . Fleisch				
	1895	1897	1898	Überhaupt	davon Pferde u. Esel	Rind-	Kalb-	Schweine-	Hammel-	Pferde-
Aachen	341	488	474	46,24	0,99	47	15	32	4	2
Augsburg	607	679	604	56,20	2,00	51	12	31	2	4
Barmen	216	326	448	39,03	0,39	38	8	49	4	1
Berlin	7342	8564	9799	60,3	0,96	32	7	51	8	2
Bochum	580	786	815	60,2	3,39	35	6	52	1	6
Braunschweig	212	211	206	?	?	?	?	?	?	?
Bremen	1240	1924	2005	61,04	2,42	31	16	45	4	4
Breslau	2739	3324	3510	?	?	?	?	?	?	?
Cassel	212	273	322	63,3	0,07	43	9	43	5	0
Chemnitz	369	500	521	51,17	0,75	36	11	47	5	1
Dortmund	566	938	903	44,78	1,20	37	10	49	1	3
Dresden	1097	1103	1333	?	?	?	?	?	?	?
Düsseldorf	877	1234	1421	54,65	1,50	44	9	40	4	3
Duisburg	234	422	431	49,37	1,67	47	5	43	2	3
Essen	346	561	781	?	?	?	?	?	?	?
Frankfurt a. M.	769	1214	1168	63,99	0,91	47	10	35	6	2
Frankfurt a. O.	236	316	438	52,86	0,94	33	7	51	8	1
Freiburg i. B.	191	201	196	64,93	0,78	48	9	40	2	1
Görlitz	401	653	687	?	?	?	?	?	?	?
Halle	876	2195	2650	42,01	2,7	28	10	47	8	6

Tabelle XXXII (Fortsetzung).

	Anzahl der Schlachtungen			Geschlachtetes Fleisch pro Kopf der Bevölkerung in kg 1895		Von 100 kg entfallen auf . . . Fleisch				
	1895	1897	1898	Überhaupt	davon Pferde u. Esel	Rind-	Kalb-	Schweine-	Hammel-	Pferde-
Hannover	1060	1186	1320	?	?	?	?	?	?	?
Hamburg	1778	3587	3814	?	?	?	?	?	?	?
Karlsruhe	212	175	197	67,71	0,50	53	10	37	0	0
Kiel	609	859	953	73,82	1,64	50	9	36	3	2
Köln	1051	1233	1317	55,25	0,75	49	10	36	3	2
Königsberg	1117	926	1249	45,38	1,29	29	5	59	4	3
Leipzig	961	1530	1821	59,75	0,67	35	13	44	6	1
Liegnitz	194	297	400	48,86	1,02	36	10	48	3	3
Lübeck	475	699	670	97,66	1,59	58	6	33	2	1
Magdeburg	978	1222	1289	57,03	1,37	39	6	48	5	2
Mannheim	453	402	483	79,90	0,93	33	7	58	1	1
Metz	402	489	588	70,72	1,21	38	12	42	6	2
München	1444	1419	1830	73,32	0,83	48	23	26	2	1
Nürnberg	419	475	596	63,77	0,70	38	6	52	3	1
Potsdam	155	150	156	43,39	0,48	32	6	56	5	1
Spandau	102	115	115	53,40	0,57	29	6	59	5	1
Strafsburg	822	1118	1213	59,91	1,65	53	12	29	3	3
Stuttgart	150	135	167	66,27	0,30	48	11	39	1	0
Wiesbaden	179	222	277	102,21	0,65	36	22	39	3	0
Zwickau	110	62	122	67,81	0,59	33	8	35	4	0

welche von den renommierten Fabriken geliefert wird. Oft auch sind die Fleischer die Lieferanten, welche in der Hauptsache die feineren Kochwürste an die Auftraggeber abgeben. Dann erscheinen ihre Waren unter dem Namen Braunschweiger, Regensburger, Dresdener Wurst in den Delikatefsgeschäften und werden vom Publikum als solche gekauft.

Die Grünwarengeschäfte, oft auch die Materialwarenhandlungen lassen durch den Hausschlächter schlachten und das Fleisch verarbeiten. Allwöchentlich wird in der Zeitung und durch ein Aushängeschild die Schlachtung bekannt gemacht. Je nach der Tüchtigkeit des Hausschlächters erfreuen sich diese Geschäfte mehr oder weniger des Zuspruchs von seiten des Publikums. Da die Schlachtungen regelmäfsig alle acht Tage stattfinden, und vielfach mehr als ein Tier verarbeitet wird, ist die dadurch entstehende Konkurrenz keine geringe. Die Fleischer trachten natürlich, wenn auch vergeblich, nach Beseitigung dieses Eingriffs in ihr Gewerbe:

Wie die Grünwarenhandlungen, so treten auch manche Restaurateure als Konkurrenten der Fleischer auf. Viele von ihnen decken ihren reichen Bedarf an Wurst und Räucherwaren durch Selbstschlachtung. In Berlin befassen sich die sehr zahlreichen Destillationen, Ausschankgeschäfte geringeren Grades, auch mit dem Verkauf derselben.

Die Lieferanten der Fleischwaren, Materialhandlungen und Delikatefsgeschäfte, die grofsen Wurstfabriken, welche in der Hauptsache auf den Zwischenhändler angewiesen sind, setzen sich auch direkt mit dem Konsumenten in Beziehung. Der Versand geschieht in kleinen Paketen per Post, meist franko. Sie passieren in der Empfangsstadt höchst selten die Untersuchungsstation. Sind sie an dem Orte, von welchem aus der Export geschieht, nicht der Fleischbeschau unterworfen gewesen, dann schliefst ihr Genufs mannigfache Gefahren in sich. Das gleiche gilt von dem frischen Fleische. Anerbietungen zur Lieferung von Rind- und Schweinefleisch werden aus Ost- und Westpreufsen, von Kalbfleisch aus Friesland gemacht. Um es möglichst zu konservieren, wird es in Eis verpackt. Die mit der Sendung verbundenen Schwierigkeiten halten diesen Absatz, besonders im Sommer, in bestimmten Grenzen.

Die Gemeinden werden besonders aus ihrer Umgebung unter Umgehung des örtlichen Fleischers mit Waren versorgt. In dieser Hinsicht kommen vor allem die Landfleischer, in einigen Teilen Thüringens und des Königreichs Sachsen auch „Lästerer“ genannt,

in Betracht. Sie spielen an Markttagen, an denen sie ihre Stände beziehen, eine grofse Rolle. Die Gröfse ihres Absatzes ist oft bedeutend. Freilich wird die Qualität ihres Fleisches an sehr vielen Orten mit Schlachthauszwang, sofern es nicht in dem Schlachthaus erschlachtet ist, als entsprechend geringer angesehen und mit anderer Farbe gestempelt als das Fleisch von im Schlachthaus getötetem Vieh. Gewöhnlich kennt jedoch das Publikum diese Manipulation nicht. Doch ohne Einwirkung ist sie nicht gewesen. So kann man, z. B. in Halle, beobachten, dafs der Hauptabsatz der Landfleischer sich nicht auf frisches Fleisch, sondern auf Wurst und sonstige Waren beschränkt, deren Untersuchung nicht verlangt wird, weil sie nicht mehr möglich ist. In anderen Städten trifft man sie in den Markthallen wieder, wo Stadt- und Landfleischer friedlich nebeneinander ihre Produkte abzusetzen suchen.

Noch mehr als über diese klagt der Fleischer über die Konkurrenz, die ihm durch den Vertrieb von ausländischem Fleisch erwächst. Deutschland wurde bisher mit grofsen Massen amerikanischen Fleisches versorgt und zwar kommt hauptsächlich geräucherte Ware, wie Wurst, Speck und Schinken in Betracht, das frische Fleisch spielt eine nur unerhebliche Rolle. Wegen der leichten Verderblichkeit mufs es rasch abgesetzt werden, als Hauptkonsumenten desselben treten deshalb die Seestädte auf. Der Versand nach dem Innern Deutschlands ist nicht beträchtlich.

Den weitaus gröfsten Teil des frischen Fleisches liefern die Nachbarländer, so besonders die Niederlande, Dänemark und Österreich-Ungarn. Da das Vieh gewöhnlich an der Grenze, oft in den Grenzschlachthäusern geschlachtet wird, kann es einen weiteren Transport nach Deutschland hinein vertragen.

Tab. XXXIII vergegenwärtigt die Grösse der Einfuhr nach Deutschland. Es ist ersichtlich, dafs nur die Einfuhr des einfach zubereiteten Rindfleisches stetig in Zunahme begriffen ist, während die höchste Einfuhrziffer bei den anderen Fleischarten im Jahre 1898 oder 1899 erreicht wird, um dann wieder beträchtlich zu fallen. Besonders auffallend ist der Rückgang der Einfuhr von frischem Schweinefleisch, welche, soweit die Vereinigten Staaten in Betracht kommen, gänzlich aufgehört hat. Der Import aus letzterem Lande hat aufserordentlich an Bedeutung abgenommen. Eine Ausnahme macht das in Büchsen oder ähnlichen, auch hermetisch verschlossenen Gefässen eingeführte Fleisch. Der Import stieg mit einigen Schwankungen von 34544 dz im Jahre 1897 auf 54951 im Jahre 1900.

Tabelle XXXIII.

Monatliche Nachweise des auswärtigen Handels des deutschen Zollgebietes. Herausgegeben vom Kaiserl. Stat. Amt. Dezemberhefte 1897, 1898, 1899 u. 1900.

	1897	1898	1899	1900
a) frisch:				
Rindfleisch (darunter auch Kalbfleisch)	44990	145 151	192 678	154 184
Schweinefleisch	112 113	151 957	108 257	73 886
darunter aus den Ver. Staat. von Amerika	14 501	13 912	1 091	—
Hammelfleisch	665	1 108	893	972
sonstiges Fleisch	82	82	51	71
b) einfach zubereitet:				
Rindfleisch (darunter auch Kalbfleisch)	21 705	23 037	24 957	25 135
darunter aus den Ver. Staat.	17 264	16 167	15 772	16 464
Schweinefleisch	42 499	98 540	98 955	61 787
darunter aus den Ver. Staat.	18 688	71 609	67 646	33 807
Schweineschinken	33 166	53 484	43 197	25 069
darunter aus den Ver. St.	26 353	43 344	30 917	13 634
Schweinespeck	170 104	277 652	180 576	77 089
darunter aus den Ver. St.	152 124	261 014	167 828	68 855
sonstiges Fleisch	1 463	1 433	767	644
darunter aus den Ver. St.	415	—	141	—
Würste	18 509	43 497	48 655	38 595
darunter aus den Ver. St.	10 862	32 823	35 764	29 391
in Büchsen oder ähnlichen, auch hermetisch verschlossenen Gefäfsen	34 544	40 022	39 774	54 951
darunter aus den Ver. St.	32 364	33 273	25 385	40 142

Grofse Hamburger Importgeschäfte besorgen die Lieferung nach dem Inlande. Oben genannte Material-, Butter- und Fleischwarenhandlungen übernehmen die Detaillierung. Vielfach errichten die Hamburger Firmen selbst Filialen in einzelnen Städten und übertragen den Verkauf einem ihrer Angestellten. Neben den geräucherten Waren, Schinken, Würsten, Cornedbeef und Schmalz, wird dann noch ein lebhafter Handel mit billiger Butter, Margarine, Kaffee und sonstigen Produkten getrieben. Die Konkurrenz, welche hierdurch ausgeübt wird, äufsert sich bei den einzelnen Fleischern verschieden. Wenig wird hiervon ein feines Geschäft berührt, dessen Kundschaft das bessere Publikum ausmacht. Die Käufer für die billige aus-

ländische Ware, für amerikanischen Speck und Schmalz sind die weniger bemittelten Schichten. Sie sind nicht die Kunden der gröfseren Fleischereibetriebe, sondern der kleinen Meister. Je mehr sie in den Konkurrenzgeschäften kaufen, um so mehr verringert sich deren Absatz, um so schlechter wird deren Lage. Die billigen ausländischen Produkte nötigen sie, den Preis des Fleisches herabzusetzen und unter Umständen ohne Gewinn zu arbeiten.

Nicht ohne Einflufs ist der Import auf die Lage der Engrosschlächter in Berlin gewesen, welche sich um das Jahr 1894 so verschlechterte, dafs unter den Gesellen derselben ein Notstand eintrat. Letztere wandten sich deshalb in einer Petition an das Handelsministerium. Sie lautete: „Hunderte von Gesellen und Hilfsarbeitern, meist verheiratete Leute, haben auf dem städtischen Schlachthofe in den letzten Monaten ihre Arbeit und ihr Brot verloren oder sind in ihrer Erwerbsthätigkeit so eingeschränkt, dafs ihre Existenz eine bejammernswerte ist. Kummervoll blicken wir in die Zukunft. Wenn unsere Arbeit jenseit der Grenze besorgt wird, wovon sollen wir dann unser Leben fristen?“ [1])

Diese Klagen richteten sich besonders gegen den Import von gefrorenem Fleisch aus Australien. Sie erreichten in der Hauptsache ihren Zweck. Die Kontrole, welche in betreff der Qualität der Ware von den Hafenbehörden schärfer als bisher geübt wurde, wirkte aufserordentlich erschwerend auf die Einfuhr ein.

Die Menge des sowohl aus dem Inland als auch dem Ausland nach Berlin gebrachten frischen Fleisches veranschaulichen die Tabellen XXXIV und XXXV. Sie ist so beträchtlich, dafs sie nicht ohne

Tabelle XXXIV.

Frisches Fleisch (Einfuhr in Berlin).

	Rinderviertel	Kälber	Schafe	Schweine
1893/94	163 067	156 981	39 598	96 714
1894/95	215 055	135 802	37 184	117 530
1895/96	206 583	126 039	34 274	130 347
1896/97	194 050	132 616	35 432	141 884
1897/98	214 997	134 012	35 663	141 896
1898/99	234 434	137 491	30 886	128 749

[1]) Deutsche Fleischerzeitung. Jahrg. 1894.

Tabelle XXXV.

Darunter aus dem Ausland:

Und zwar an	1894/95	1895/96	1896/97	1897/98	1898/99
dänischen Rindervierteln	37 043	44 886	13 781	21 393	29 341
„ Kälbern	—	448	95	240	397
„ Schafen	—	—	—	14	64
schwed. Rindervierteln	—	—	36	3201	44
„ Schafen	—	—	—	10	—
„ Schweinen	—	—	—	3	—
galizischen Schweinen	—	—	—	100	—
dänischen „	4 740	6 806	31	23	—
Bakoniern	—	—	—	170	39
Wildschweinen	1 458	1 192	1 177	1 424	1 416

Bericht über die städtische Fleischbeschau. Berlin für das Jahr 1898/99.

Einflufs auf die Preise sein kann. Die verhältnismäfsig höchste Ziffer weisen die Rinderviertel auf. Rechnet man $^4/_4$ als ein ganzes Rind — wobei freilich kleinere Teile, welche fehlen, unberücksichtigt bleiben — so verhält sich die Zahl derselben im Jahre 1898/99 zu den auf dem Berliner Schlachthof vorgenommenen Rinderschlachtungen wie 1 : 3; bei den Kälberschlachtungen ist das Verhältnis wie 1 : 4, bei den Schafen wie 1 : 13 und bei den Schweinen wie 1 : 5. Die Teilnahme des Auslandes ist eine bedeutende nur bei der Lieferung von Rind- und Schweinefleisch und zwar kommt als Hauptexportland Dänemark in Betracht. Eine nähere Betrachtung ergiebt die Thatsache, dafs das Inland mehr und mehr die Lieferungen dem Ausland abnimmt. So ist der Import von dänischen Schweinen von 4740 Stück auf null gesunken, derjenige von Rindervierteln ist gegenüber 1894/95 beträchtlich gefallen. In diesem Jahre betrug er ca. 22,7 %, 1898/99 jedoch nur noch 12,5 % des gesamten eingeführten frischen Fleisches.

Eine enorme Zunahme hat die Einfuhr von Schinken und Speckseiten nach Berlin erfahren (Tab. XXXVI.) Für erstere stieg sie von 12024 Stück im Jahre 1895/96 auf 88570 im Jahre 1898/99, für letztere in ebenderselben Zeit von 7195 auf 60785 Stück. Der Hauptlieferant ist Amerika, dessen Sendungen an Schinken sich innerhalb vier Jahren verdreizehnfacht, an Speckseiten mehr als verzehnfacht hat.

Tabelle XXXVI.

Bericht über die städtische Fleischbeschau für die Zeit vom 1. April 1898 bis 31. März 1899.
Herausgegeben vom Magistrat in Berlin.

Einfuhr von ausländischem (konserviertem) Speck und Schinken.

Herkunftsländer	Schinken				Speckseiten			
	1895/96	1896/97	1897/98	1898/99	1895/96	1896/97	1897/98	1898/99
Amerika	1 824	8 185	19 540	68 937	47 53	10 381	31 807	53 731
Österreich	9 447	13 916	15 939	17 630	238	191	384	417
Dänemark	181	390	329	1 947	1 969	4 906	3 571	6 637
Rufsland	572	—	—	—	235	—	—	—
andere Länder	—	—	56	56	—	—	528	—
Summe	12 024	22 491	35 864	88 570	7 195	15 478	36 290	60 785

Anmerkung. Hierunter befinden sich in geringer Anzahl Rippespeere, Kammstücke und Beckenstücke, die teils dem Schinken, teils (Beckenstücke) dem Speck zugerechnet worden sind.

Wenn die Einfuhr in diesem Mafse fortschreiten könnte, würde sie bald die Fabrikation von Räucherwaren, besonders des Schinkens und des Specks, in Berlin lahm legen und ebenso einen unheilvollen Einflufs auf auswärtige Lieferanten ausüben.

Insgesamt betrug der Import an frischem und konserviertem Fleisch nach Berlin im Jahre 1894/95.[1])

Rindfleisch	von	auswärts	geschlachtet	eingeführt	12 048 736	kg
Schweinefleisch	„	„	„	„	7 639 450	„
Kalbfleisch	„	„	„	„	4 074 060	„
Hammelfleisch	„	„	„	„	743 620	„

Dazu treten die in Postpacketen, Tonnen u. s. w. nach Berlin gelangten Mengen von Salzfleisch, Speck, Schinken, amerikanischem Schweinefleisch, Rauchfleisch, Wurst u. s. w., welche auf rund 7 500 000 kg berechnet wurden. Insgesamt eine Einfuhr 32 105 866 kg, der eine Menge von 99 622 180 kg in Berlin erschlachteten Fleisches gegenüber steht. Demnach wurde reichlich $^1/_4$ des gesamten Bedarfes durch importiertes Fleisch und Fleischwaren gedeckt.

Die hierdurch entstehende Konkurrenz ist sowohl den Engrosschlächtern wie auch den Ladenfleischern unangenehm. Letztere detaillieren nur einen geringen Teil des Importes, den weitaus gröfsten Teil des in- und ausländischen Fleisches vertreiben Fleischwaren-, Material- und Kolonialwarenhandlungen und Delikatefsgeschäfte. So treten die Zwischenhändler den Fleischern als scharfe Konkurrenten entgegen. Der Einflufs ist um so gröfser, als die Preise des eingeführten, besonders des ausländischen Fleisches, wie gesagt, aufserordentlich niedrig sind. Genaue Angaben hierüber waren nicht zu erlangen.

Wie den Fleischern die Konkurrenz des ausländischen Fleisches ein Dorn im Auge ist, so sehen sie ein Institut mit scheelen Augen an, welches ihrer Meinung nach ihnen die Existenz erschwerte und den kleinen und mittleren Meistern unmöglich machte, die schon oft erwähnte Freibank. Sie ist in fast allen Gemeinden, in denen ein öffentliches Schlachthaus existiert, zu treffen. An ihr findet der Verkauf von solchem Fleische statt, welches nicht bankwürdig ist, dabei aber der Gesundheit nicht nachteilig zu sein braucht. An manchen Freibänken ist auch der Vertrieb von bankmäfsiger Ware gestattet.

[1]) Deutsche Fleischerzeitung. 1896. I. Beil. zu Nr. 18.

Diese rührt nicht von Viehhändlern her, welche die unverkauften Tiere nicht bis zum nächsten Markttage stehen lassen wollen, sondern sie sofort schlachten und die Ware an der Freibank verkaufen lassen.

In Leipzig wurden an der Freibank für unbankwürdiges und bankwürdiges Fleisch folgende Preise erzielt (Tab. XXXVII).

Die Differenz der Preise für unbankwürdiges Fleisch beträgt pro Pfund im Durchschnitt 15 Pfg., für Kalb- und Schweinefleisch ist sie sogar noch etwas gröſser, für bankmäſsiges Fleisch sinkt sie auf 10—12 Pfg. Wie willkommen die Einrichtung der Freibank ist, zeigt der reiſsende Absatz, den die Ware findet. Ob sie freilich nur den Schichten, für welche sie bestimmt ist, zu gute kommt, ist zweifelhaft. Es läſst sich nicht vermeiden, daſs auch Wiederverkäufer oder unreelle Fleischer und Wurstmacher ihren Bedarf daselbst decken. Die Bestimmung, daſs nur Mengen bis zu 3 kl abgegeben werden dürfen, kann nicht verhindern, daſs ein und derselbe Empfänger gröſsere Quantitäten erhält. Ein Speisewirt z. B. braucht nur sein ganzes Dienstpersonal einzeln und zu verschiedenen Zeiten zu senden, um eine beträchtliche Menge Fleisch zu erlangen.

Die Fleischer klagen mit Unrecht über die vermeintliche Konkurrenz der Freibank. Thatsächlich bringt sie ihnen nur Nutzen. An anderen Orten, wo keine Freibank oder eine ihr ähnliche Einrichtung besteht, wird das beanstandete Vieh einfach dem Abdecker überwiesen, welcher einen Preis zahlt, der nicht im geringsten dem mit Hilfe der Freibank erlangten gleichkommt. Der Vorteil derselben besteht eben darin, daſs durch den Verkauf ein dem wirklichen Werte des beanstandeten Tieres entsprechender Erlös erzielt wird. Berechtigt sind die Klagen über den Vertrieb von bankmäſsigem Fleisch durch die Freibank. Da der Preis desselben sich, wie wir sahen, immer noch etwas niedriger stellt als der mittlere Marktpreis, so ist hier eine gewisse Konkurrenz vorhanden, welche jedoch nicht von groſsem Einfluſs sein kann, da die in Betracht kommenden Quantitäten nur gering sind. Die einsichtsvolleren Fleischer haben sich auch allmählich über die vorgebliche Konkurrenz der Freibank beruhigt.

Während das Vorurteil gegen diese Einrichtung nach und nach schwindet, dauern die Klagen der Fleischer über die Macht und Konkurrenz der Konsumvereine fort. Obwohl es diesen nicht gelungen ist, durch Gründung von Genossenschaftsschlächtereien sich vom Fleischer unabhängig zu machen, haben sie doch auf andere Weise ihren Zweck, Preisermäſsigung durchzusetzen, erreicht.

Dies ist in solchen Städten eingetreten, in denen die Fleischer

Tabelle XXXVII.

Verwaltungsberichte des Magistrats zu Leipzig.

Preise für unbankmäſsiges Fleisch pro Pfund in Pfennigen

Jahr	Rindfleisch Freibankpreise		Rindfleisch mittlere Marktpreise	Rindfleisch Differenz	Hammelfleisch Freibankpreise	Hammelfleisch mittlere Marktpreise	Hammelfleisch Differenz	Kalbfleisch Freibankpreise		Kalbfleisch mittlere Marktpreise	Kalbfleisch Differenz	Schweinefleisch Freibankpreise		Schweinefleisch mittlere Marktpreise	Schweinefleisch Differenz
1891	53,8		61,5	7,7	54,5	65	11,5	44,2		65	10,8	57.4		65	7,6
1892	51,9		67,6	15,7	57,8	65,7	7,9	50,0		64,8	14,8	58,8		70,8	12,0
1893	48,8		67,5	18,7	48,8	62,5	13,7	44,8		62,5	18,7	55,9		67,5	11,6
1894	44,3		63,4	19,1	42,6	60,9	18,3	41,1		64,5	23,4	53,6		66,6	13,0
1895	41,8		63.4	21,6	43,6	60,9	17,3	42,1		64,5	22,4	42		66,6	24,6
	roh	sterilisiert		roh				roh	sterilisiert		roh	roh	sterilisiert		roh
1896	47	34	62	15	46	62	16	40	32	62	22	39	41	60	21
1897	48	36	63	15	44	60	16	42	33	64	22	40	40	64,0	24
1898	48	36	68	15	47	60	13	44	36	64	20	45	45	70	25

Tabelle XXXVIIa.

Preise des bankmäfsigen Fleisches,

Jahr	Rindfleisch			Hammelfleisch			Kalbfleisch			Schweinefleisch		
	Freibank-preise	mittlere Marktpreise	Differenz	Freibank-preise	mittlere Marktpreise	Differenz	Freibank-preise	mittlere Marktpreise	Differenz	Freibank-preise	mittlere Marktpreise	Differenz
1891	57,61	61,5	3,9	58,8	65	6,2	55,5	65	9,5	61	65	4
1892	56,4	67,6	11,2	56,2	65,7	9,5	55,7	64,8	9,1	59.2	70,8	11,6
1893	54,6	67,5	12,9	54,2	62,5	8,3	52,1	62,5	10,4	59,2	67,5	8,3
1894	55	63,4	8,4	47,4	60,9	13,5	52,2	64,5	12,3	58,1	66.6	8,5
1895	56,4	63,4	7,0	48,8	60,9	12,1	56,0	64,5	8,5	49,9	66,6	16,7
1896	53	62	9	49	62	13	52	62	10	45	60	15
1897	52	63	11	49	60	11	55	64	9	48	64	16
1898	54	63	9	53	60	7	55	64	9	70	60	10

nicht mit vereinten Kräften sich dem Ansinnen widersetzten. Die Uneinigkeit ist meist zu grofs, um ein Gegengewicht gegen die Konsumvereine zu bilden.

Diejenigen Gewerbetreibenden, die sich zur Bewilligung eines Rabattes verstehen, werden von den Vereinsgenossen mit Marken bezahlt, die der Verein gegen bar einlöst. Dies Verfahren ist in vielen Orten einem anderen gewichen. Beträgt z. B. der bewilligte Rabatt 5 %, so erhält der Fleischer für 5 Mk. Marken im Werte von 100 M., welche er dann an die Kunden gegen Barzahlung abgiebt. Auf diese Weise büfst er, da der Reingewinn eines Geschäftes rund 15 % beträgt, den dritten Teil seines Einkommens ein. Gewöhnlich ist der Rabatt höher, er beträgt z. B. in Halle 8 %.

Im Grofsen und Ganzen weifs jedoch der Meister diesen Schaden etwas zu verringern. Die Vereinsmitglieder finden sehr häufig, dafs sie von dem Fleischer weniger zuvorkommend behandelt werden als andere Kunden, und namentlich, dafs die Waren, für welche sie Rabatt erhalten, auch entsprechend schlechter sind. Durch weniger wertvolle Zuthaten, Knochen, Fett u. s. w. sucht der Meister seinen Nachteil auszugleichen. Freilich sieht er sich durch diese Manipulationen der Gefahr ausgesetzt, dafs der Verein die Geschäftsverbindung bei weiterem Überhandnehmen der Klagen abbricht, und er dadurch einer beträchtlichen Anzahl Kunden verlustig geht. Der Druck, den die Konsumvereine auszuüben vermögen, lastet auf dem kleinen Meister schwerer wie auf den besseren Geschäften. Jener hat die weniger bemittelten Klassen zur Kundschaft, welche das gröfste Kontingent in dem Vereine stellen. Fleischer dagegen, deren Kunden die besser situierten Schichten sind, lassen sich mit dem Konsumvereine höchst selten ein und dann nur insoweit, als sie die wenigen Arbeiterfamilien, welche ihren Bedarf bei ihnen decken, nicht verlieren wollen. Je mehr Mitglieder der Verein auch in den besseren Ständen gewinnt, um so mehr werden auch sie dessen Einflufs zu spüren haben.

All die erwähnten Umstände, die übergrofse Anzahl der Betriebe, die Konkurrenz der Fleischer untereinander, hohe Vieh- und dementsprechend hohe Fleischpreise, Verringerung des Konsums, die Konkurrenz durch die vom In- und Ausland importierten Fleischwaren, die Preisherabsetzung infolge der Macht der Konsumvereine, haben manche Übelstände und oft grofse Unzufriedenheit in den betreffenden Kreisen herbeigeführt. Besonders hat der kleine Meister unter den vorerwähnten Verhältnissen zu leiden. Jede Minderung

des Verdienstes der Arbeiter, jede Verteuerung eines wichtigen Lebensbedürfnisses übt ihre Wirkung auf die Höhe des Konsums an Fleisch aus, welchen der Arbeiter eher einschränkt als den eines anderen Bedürfnisses. Einer Steigerung der Viehpreise vermag der kleine Meister nicht so leicht mit einer Steigerung der Detailpreise zu folgen. Er sieht sich gezwungen, mit Verlust zu arbeiten, und besitzt er nicht Kapital genug, die Krise in der Hoffnung auf Entschädigung in günstigeren Zeiten zu überdauern, so mufs er seinen Betrieb einstellen.

Weit günstiger ist die Lage des kapitalkräftigen Meisters. Er vermag derartige Krisen leichter zu überdauern, vermag auch oft die Detailpreise den Viehpreisen entsprechend zu gestalten, ohne eine Verringerung seines Absatzes befürchten zu müssen, da der Kern seiner Kundschaft das bessere Publikum ist, welches lieber höhere Preise bewilligt als seinen Konsum einschränkt.

§ 12. Kapitalerfordernis und Geschäftsertrag.

Das Kapitalerfordernis zur Anlage und zum Betrieb einer Fleischerei ist von jeher ein verhältnismäfsig grofses gewesen, ein Umstand, der seinen Grund in der Hauptsache in den nötigen Räumlichkeiten, deren Einrichtungen und in dem hohen Werte des Rohmaterials hat. Nur bei der Haus- und Lohnschlächterei ist sowohl das Anlage- als auch das Betriebskapital aufserordentlich gering. Einige hundert Mark genügen für erstere vollauf. Sie werden zur Anschaffung der wenigen Werkzeuge und der Handmaschinen, dann, wenn nötig, eines Transportmittels benützt. Betriebskapital ist nur erforderlich, wenn der Hausschlächter auf eigene Rechnung schlachtet. Doch dies sind Ausnahmefälle, die nur selten und dann nur bei niedrigen Viehpreisen vorkommen. Der Lohnschlächter kann vollständig ohne den Besitz von Kapital auskommen. Die Räumlichkeiten und maschinellen Einrichtungen auf dem Schlachthofe stehen ihm zur freien Verfügung, da sein Auftraggeber die Gebühren erlegt. Besorgt er freilich den Transport des geschlachteten Viehes, dann ist die Anschaffung und Unterhaltung von Pferd und Wagen nötig.

In gleicher Weise ist das Anlagekapital des Engrosschlächters ein geringes, um so gröfser ist aber das Betriebskapital. Es beträgt

oft 50 000 Mk. und mehr je nach der Anzahl des zu kaufenden Viehes und der Schnelligkeit des Umsatzes.

Wesentlich anders liegen die Verhältnisse bei den Vollbetrieben und Ladengeschäften. Sie erfordern im Durchschnitt ein beträchtliches Anlage- und Betriebskapital, freilich auch hier mit Ausnahmen. Anfänger, besonders in den Klein- und Mittelstädten, kaufen meist eine alte Laden- und Werkstatteinrichtung zusammen, welche ihre Ersparnisse verschlingt, mieten sich in irgend einer Vorstadt ein und suchen dann auf dieser Grundlage weiter zu bauen. Auf diese Weise sind noch im letzten Viertel des 19. Jahrhunderts die meisten Geschäfte gegründet worden. Einem tüchtigen, strebsamen und sparsamen Manne gelingt es bald, sich eine feste Kundschaft zu verschaffen und sie zu fesseln.

Einen weniger schweren Anfang haben die kapitalkräftigen Leute und diejenigen, welche ein gut fundiertes Geschäft übernehmen.

Die Gröfse des benötigten Kapitals richtet sich hauptsächlich nach der Gröfse, dem Umfange der Art und Lage des Geschäftes. Wir finden Geschäfte, in denen ein Kapital von 800 Mk. vollkommen ausreicht, dann wieder andere mit einem Anlagekapital von 50 000 und einem Betriebskapital von 100 000 Mk. und mehr. Genaue Angaben lassen sich nicht machen, noch viel weniger läfst sich ein Vergleich, der auf Genauigkeit Anspruch macht, durchführen, da jedes Geschäft seine Eigenart besitzt, und meist entweder gar keine, oder nur mangelhafte Buchführung vorhanden ist. Zudem lassen sich die Fleischer nicht gern zu Erklärungen herbei und in die Bücher sehen.

Die Höhe des erforderlichen Kapitales ist nach der Art des Geschäftes verschieden. Man mufs besonders zwischen Rinder- und Schweineschlächtereien unterscheiden. Die Thätigkeit des ersteren beschränkt sich im wesentlichen auf den Einkauf, die Schlachtung, die Zerteilung und den Verkauf des Fleisches. Eine weitere Verarbeitung findet selten statt. Somit kann das Anlagekapital kein grofses sein. Es beschränkt sich auf Ladeneinrichtung und auf einige wenige Werkzeuge und Maschinen, eine Kraftanlage fehlt in der Mehrzahl der Fälle. Das Betriebskapital ist ebenfalls wegen der geringeren Miete infolge Ersparung von Arbeitsräumen, wegen der Ersparung von Arbeitskräften niedriger. Der Umsatz vollzieht sich sehr rasch. Das für den Viehkauf ausgelegte Kapital fliefst regelmäfsig wöchentlich zurück.

Anders die Schweineschlächterei. Der Betrieb ist ein aufserordentlich vollkommener. Wir finden hier die perfektesten und teuersten

Maschinen, deren Aufstellung und Gang ziemliche Räumlichkeiten beanspruchen. Da das Hauptgewicht auf die Verarbeitung des Fleisches zu Wurst, Schinken etc. gelegt wird, erfordert ein derartiges Geschäft verhältnismäfsig mehr Arbeitskräfte als eine Rinderschlächterei. Ein bedeutendes Kapital steckt in dem Wurstlager. Die Dauerware wird im Winter fabriziert und wird erst im Laufe des Jahres verkauft. Der Umsatz findet demnach nur langsam statt und das ausgelegte Kapital kehrt nur allmählich wieder zurück.

Diese beiden Beispiele zeigen, wie verschieden in der Fleischerei das erforderliche Kapital ist. Innerhalb der einzelnen Geschäfte kommen dann wieder zahlreiche Nüancierungen vor. Je gröfser die Städte werden, um so schärfer treten sie hervor. In kleineren Gemeinden verschwinden sie mehr und mehr. Der Betrieb des einen Geschäftes gestaltet sich im Durchschnitt genau so wie der eines anderen.

Das Anlagekapital setzt sich aus verschiedenen Posten zusammen. In Betracht kommt besonders — von einem eigenen Hause abgesehen — die Einrichtung der Wurstküche, oft auch Arbeitsraum genannt, und des Ladens. Für die Anschaffung der erforderlichen Handmaschinen, Werkzeuge und sonstigen Geräte in gebrauchtem Zustande für ein kleines Geschäft mit einem Gesellen oder Lehrling genügen 2—300 Mk., in neuem Zustande erhöht sich diese Summe auf 900—1000 Mk. Hierfür vermag der Betreffende die nötigen Arbeitsmaschinen, wie Wurstfüllmaschine, Wiegeblock mit Wiegemesser, Fleischwolf, ferner Werkzeuge, Beile, Messer u. s. w. anzukaufen. Die Ladeneinrichtung, welche in der Hauptsache aus Ladentisch, Hängevorrichtung, Block und Wagen besteht, kostet je nach der Ausstattung 6—1200 Mk. Meist ist noch ein Geschirr erforderlich, so dafs neben einigen Kleinigkeiten das Anlagekapital auf rund 3000 Mark zu stehen kommt.

Das Betriebskapital ist für ein Geschäft in dieser Gröfse bedeutend höher. Die Miete beträgt in kleineren Städten 4—500, in gröfseren 7—900 Mk., der Lohn für den Gesellen 450 Mk. (8 bis 9 Mk. wöchentlich), seine Beköstigung 540 Mk. (pro Tag 1,50), der Lohn des Mädchens 150 Mk., ihre Beköstigung 360 Mk. (pro Tag 1 Mk.). Für die Heizung sind 140, für Beleuchtung 100 Mk. nötig. Dazu treten die Transportkosten, Unterhaltung von Pferd und Wagen in der Höhe von 600 Mk., die Barmittel zum Einkauf des Viehes 800—1000 Mk. und sonstige Unkosten in der Höhe von ca. 400 Mk., so dafs das gesamte Betriebskapital rund 5000. Mk beträgt.

Für einen mittleren Betrieb — drei Gesellen und zwei Mädchen — und zwar für eine Schweineschlächterei in Halle, die sich in der Hauptsache mit Wurstfabrikation abgiebt und als Kunden nur besseres Publikum hat, konnten wir spezialisierte Angaben verlangen. (S. Tab. XXXVIII.)

Es betrug demnach das für beide Arten der Betriebe erforderliche

	Anlagekapital	Betriebskapital
I.	3000 Mk.	5000 Mk.
II.	13760 „	24470 „

In dem kleineren Geschäfte macht das Anlagekapital 37,5 %, das Betriebskapital 62,5 %, in dem Mittelbetriebe 35,9 % bezw. 64,1 % des Gesamtkapitals aus. Da die Zahlen jedoch nur auf Schätzung, nicht auf einem Buchauszug beruhen, und da besonders in dem Mittelbetriebe die Eigenart der Wurstfabrikation zu sehr hervortritt, so lassen sich auf Grund dieser Angaben keine weiteren genauen Schlüsse ziehen. Immerhin beweisen sie, dafs die vollständig handwerksmäfsigen Betriebe ein verhältnismäfsig beträchtliches Kapital erfordern.

Einen bedeutenden Teil desselben verschlingt der Einkauf des Viehes. Die jährlich hierfür ausgegebenen Summen sind enorm. Bedenkt man jedoch, dafs die Einkäufe wöchentlich ein- oder zweimal geschehen, und das Kaufgeld in ein höchstens zwei Wochen zurückkehrt, so reduziert es sich auf einen ziemlich bestimmten Betrag, den der Fleischer möglichst immer bar liegen haben mufs. Er erhöht sich wesentlich, wenn das Publikum nicht an Barzahlung gewöhnt ist, sondern, wie es so oft in besseren Kreisen geschieht, monatlich mit dem Lieferanten abrechnet.

In den einzelnen Städten ist besonders die Miete für die nötigen Räumlichkeiten bei gleicher Gröfse des Geschäftes verschieden, der Unterschied ist oft beträchtlich. Dies kann nicht ohne Einflufs auf die wirtschaftliche Lage sein. Viele Fleischer besitzen ein eigenes Haus, wodurch sie anderen gegenüber in grofsem Vorteile sind. Sie stehen nicht fortwährend der Gefahr gegenüber, dafs ihnen gekündigt oder durch Erhöhung der Mietspreise ein schädlicher Einflufs auf den Gang des Geschäftes ausgeübt wird. Etwaige Erweiterungen oder einen sich nötig machenden Umbau, die Einführung von Maschinen und damit zusammenhängende Veränderungen können sie ohne weiteres ausführen lassen. Ein zur Miete wohnender Fleischer dagegen sieht sich oft chikanösen Manipulationen des Hausbesitzers ausgesetzt. So-

Tabelle XXXVIII.

Anlagekapital

Nr.	Posten	Betrag	
1.	Gasmotor, Aufstellungskosten, Transmission	3 600	Mark
2.	Fleischwolf	360	„
3.	Wurstfüllmaschine	280	„
4.	Würfelschneidemaschine	120	„
5.	Wiegemesser mit Block	1 750	„
6.	Schleifstein, Pfeffermühle	100	„
7.	Werkzeuge: Handsäge, Messer, Beile usw.	50	„
8.	Räucherkammer, 2 Kessel in Terrazzo	450	„
9.	Ladeneinrichtung mit Vliesbelag	5 000	„
10.	2 Pferde und 2 Wagen	2 000	„
11.	Verschiedenes	50	„
	Summe	13 760	Mark

Betriebskapital

Nr.	Posten	Betrag	
1.	Werkstatt-, Laden- und Stallmiete	2 000	Mark
2.	Heizung, Beleuchtung	620	„
3.	Unterhaltung der Maschinen, Reparaturen, Verzinsung und Amortisation des Anlagekapitals	900	„
4.	Löhne für die Gesellen	1 300	„
5.	„ „ „ Mädchsn	340	„
6.	Beköstigung der Gesellen	1 600	„
7.	„ „ Mädchen	720	„
8.	Barmittel zum Viehkauf	2 500	„
9.	Unterhaltung von Pferd und Wagen	600	„
10.	Kühlzellenmiete	240	„
11.	Eis	150	„
12.	Schlachtgebühren	2 400	„
13.	Steuern	700	„
14.	Unkosten auf dem Schlachthofe	200	„
15.	Geschäftsverluste	200	„
16.	In Waren angelegtes Kapital	10 000	„
	Summe	24 470	Mark

wie dieser sieht, dafs das Geschäft flott zu gehen anfängt, sucht er durch Erhöhung der Miete Nutzen zu ziehen, welche der Meister zahlen mufs, wenn er nicht auf das Ungewisse hin in einer anderen Gegend aufs neue anfangen und so den Verlust des gröfsten Teiles seiner Kundschaft auf sich nehmen will. Der Mangel an geeigneten Räumlichkeiten, die Kosten des Umzuges und andere Momente bewegen ihn nicht so leicht zu solchem Entschlusse, sondern er zahlt, wenn auch widerwillig, lieber den geforderten Preis. Ein eigenes Grundstück ist, wenn auch nicht ein wesentliches Erfordernis, so doch ein grofser Vorteil für einen Fleischereibetrieb.

Neben der Miete spielen die Arbeitslöhne und die Unterhaltskosten für das beschäftigte Personal eine wesentliche Rolle. Sie betragen für die Gesellen in obigem Kleinbetrieb 19,8, in dem Mittelbetrieb 11,9 % des Betriebskapitals. Im allgemeinen sind sie für einen kleinen Meister höher als für Geschäfte mit mehreren Arbeitskräften. Jener mufs für den Gesellen und das Mädchen je ein besonderes Zimmer haben, bei diesem schlafen 3 oder 4 Gesellen zusammen in einer Kammer, ebenso die Mädchen. Aufserdem ist die Kost bei den gröfseren Betrieben relativ billiger, da sie für mehrere Arbeitskräfte hergestellt wird. Erwähnt sei noch, dafs ein Meister, bei dem die Gesellen wohnen, sich besser steht, als ein solcher, der sie auswärts schlafen und sich beköstigen läfst, wie dies, wenn auch in nur wenigen Geschäften, in den Grofsstädten vorkommt. Ein kleines Rechenexempel ergiebt dies. In ersterem Falle erhielt der Geselle 8 Mark Lohn wöchentlich oder 416 Mark im Jahre. Die Kost beträgt, wie der Fleischer, wenn auch etwas zu hoch, annimmt, 1,50 Mk. pro Tag, das sind 547,50 Mk. im Jahre, zusammen 963,50 Mk. Eine ebenso tüchtige Kraft erhält, wenn sie selbst für ihren Unterhalt sorgt, 20 Mk. wöchentlich, im Jahre also 1040 Mk. Es ergiebt sich also für den ersten Meister eine Ersparnis von 77,50 Mk., welche thatsächlich noch gröfser ist, da die Kost zu hoch angeschlagen ist.

In Gemeinden, welche öffentliche Schlachthäuser besitzen, spielen die Schlahct- und sonstigen Gebühren eine ziemliche Rolle in dem Etat eines Geschäftes. Sie sind in den einzelnen Städten verschieden und belasten dementsprechend die Fleischer mehr oder weniger.

Eine wesentliche Erschwerung des Betriebes stellt die in manchen Staaten noch erhobene Schlachtsteuer dar. Eine solche besteht noch in Sachsen nach den Gesetzen von 1852 und 1857; sie ist eine allgemeine Landsteuer und wird von jedem Stück Rindvieh und Schweinen vor dem Schlachten erhoben. Für den Ochsen werden in grofsen

Städten 21 Mk., in den kleinen 18 Mk.; für sonstiges Rindvieh 12 Mk., bei einem Gewichte unter 300 Pfd. 6 Mk., für Schweine 4 Mk. bezahlt.[1])

Im Herzogtum Sachsen-Altenburg waren die Sätze wie folgt:

	in der Stadt Altenburg	auf dem Lande und in den Städten aufser Altenburg	zum Hausschlachten
ein weibl. Rind bis zum 2ten Jahre	3,50	2,80	2,20
ein männl. " " " " "	4,00	3,50	3,00
eine Kuh oder Kalbe über 2 Jahre	6,00	5,00	3,80
ein Ochs oder Stier " " "	11,00	8,60	6,60
ein Zuchtbulle od. Samenrind üb. 2 Jahre	11,00	8,60	3,80

ein Schwein 0,80 Mk.

Die Sätze gelten pro Stück in Mark. In Baden und Württemberg besteht die Schlachststeuer ebenfalls noch.

In Preufsen ist sie auf Grund des Gesetzes vom 25. Mai 1873 mit dem 1. Januar 1875 als Landessteuer beseitigt, dagegen den Gemeinden unter gewissen Voraussetzungen die Erhebung einer Schlachtsteuer für Gemeindezwecke zugestanden und auch durch das Kommunalabgabengesetz vom 14. Juli 1893 im bisherigen Umfange noch belassen. Doch nur in einer geringen Anzahl von Gemeinden ist sie bestehen geblieben.

Die gänzliche Beseitigung dieser Steuer kann nur wünschenswert sein. Conrad beurteilt ihre Wirkung folgendermafsen: [2])

„Eine Schlachtsteuer belastet allerdings die wohlhabenderen Klassen in höherem Mafse (als die unteren), ist aber im stande, die Mehlsteuer auszugleichen, und sie erschwert es der Bevölkerung, eine solche Ausdehnung des Fleischgenusses herbeizuführen, wie sie unzweifelhaft wünschenswert ist . . . Nach einer anderen Unter-

---

[1]) J. Conrad: Grundrifs zum Studium der politischen Ökonomie. 3. Teil: Finanzwissenschaft. Jena 1899. S. 66.

[2]) ebenda.

suchung ergab sich, dafs Steuer gezahlt wurde für die ganze **Familie**:

von einem	höheren Beamten	11,5	Mk.	Mehlst.	61,2	Mk.	Schlachtst.
„ „	anderen Beamten	11	„	„	31,5	„	„
„ „	Handwerker	15	„	„	16,8	„	„
„ „	Lohndiener	12,2	„	„	3,4	„	„

Aus diesen Beobachtungen ergiebt sich, dafs eine ärmere Familie in Preufsen leicht 20—30 Mk. Mehl- und Schlachtsteuer zu zahlen hatte, während höhere Beamte mit erheblichem Einkommen nur etwa das Doppelte zu entrichten hatten, was unzweifelhaft der Leistungsfähigkeit direkt zuwider war. Jede solche Steuer auf die notwendigen Nahrungsmittel wird deshalb notwendig grofse Erbitterung hervorrufen, weil die Ungerechtigkeit schwer empfunden wird. Aus den gemachten Angaben erhellt auch die direkte Überlastung der kleinen Leute, indem ein Lohndiener mit ca. 1000 Mk. Einkommen 2 % allein in dieser Steuer von seinem ganzen Einkommen entrichtete; der Handwerker 3 %, während der gröfste Teil des Einkommens von dem Existenzminimum absorbiert wurde."

Die Schlachtsteuer bedeutet infolge der Verteuerung des Fleisches nur eine Erschwerung des Betriebes. Der Meister legt sie nur aus, der Konsument hat sie zu tragen. Die Überwälzung ist unvermeidlich.

Zu diesen gewöhnlichen Betriebskosten treten noch einzelne kleinere Beträge, so die Auslagen für Heizung und Beleuchtung, Unterhaltung der Maschinen, der Pferde und Wagen, für Eis und sonstige Bedürfnisse.

In den grofsen Geschäften ist noch Telephonanschlufs und auch eine geordnete Buchführung vorhanden. Die Unkosten hierfür sind nicht gering, dienen dem Betrieb aber nur zum Vorteil. In den Klein- und Mittelgeschäften findet man entweder gar keine oder nur mangelhafte Buchführung. Die laufenden Ausgaben werden sowohl von dem Fleischer als auch von seiner Frau sofort aus der Ladenkasse gedeckt, jedes nimmt aus der Kasse, was es braucht; allabendlich wird Kasse gemacht und der Bestand in ein Büchlein eingetragen. Am Ende der Woche bezahlt der Meister, falls er nicht gegen bar gekauft hat, beim Viehhändler oder an die Bank seine Schulden, am Ende des Monats oder Vierteljahrs die Miete und Sonstiges. Was er dann übrig behält, betrachtet er als sein Einkommen,

hat er keinen Überschufs gehabt, dann hat er auch kein Einkommen gehabt. Von diesem Standpunkte aus beurteilt er die Steuerveranlagung, die ihm unter solchen Umständen dann natürlich zu hoch erscheint und ihm zu dauernden Klagen Anlafs giebt. Eine regelrechte Buchführung kann dieser Unzufriedenheit abhelfen und auch manche hier und da vielleicht vorhandene zu hohe Besteuerung beseitigen.

Den Erlös aus einem Stück Vieh im Detailverkauf berechnet der Fleischer durch einen schnellen Überschlag.

Ein Rind von 275 kg Schlachtgewicht verwertet er:

Vorderviertel:								
Brust	50	kg	à	1,30	Mk.	=	65,00	Mk.
Bug und Kamm	50	„	„	1,40	„	=	70,00	„
Rippe	45	„	„	1,30	„	=	58,50	„
Hinterviertel:								
Lende	10	„	„	2,00	„	=	20,00	„
Roastbeef	20	„	„	1,60	„	=	32,00	„
Keule	100	„	„	1,60	„	=	116,00	„
	275	kg				=	361,50	Mk.
Dazu:								
Nierentalg	14	kg	à	1,20	Mk.	=	16,80	Mk.
Erlös aus der Ausbeute (Haut etc.)						=	30,00	Mk.
						Summe	408,30	Mk.

Der Einkaufspreis beträgt 330 Mk., so dafs dem Fleischer eine Roheinnahme von rund 78 Mk. verbleiben.

Ein Schwein von 120 kg verwertet er:

Karbonade mit Kamm	25	kg	à	1,60	Mk.	=	40,00	Mk.
Bauch	20	„	„	1,40	„	=	28,00	„
Schinken	25	„	„	2,40	„	=	60,00	„
Speck	12	„	„	1,60	„	=	19,20	„
Vorderschinken	13	„	„	1,40	„	=	18,20	„
Pökelknochen	5	„	„	1,80	„	=	4,00	„
Kopf mit Backen	8	„	„	1,40	„	=	11,20	„
Schmeer	12	„	„	1,40	„	=	16,80	„
Summe	120	kg				=	197,40	Mk.

Der Erlös aus den Nebenprodukten ist gering, so dafs er aufser Betracht gelassen werden kann. Nach Abzug des 140 Mk. betragenden Einkaufspreises verbleiben dem Fleischer pro Schwein noch 57 Mk. an Roheinnahmen, pro Rind hatten wir 78 Mk. berechnet. Hiervon gehen ungefähr zwei Drittel für entstehende Unkosten, wie Schlachtgebühren, Miete, Arbeitslöhne, Hauverlust ab, so dafs die Einnahmen und Ausgaben ingesamt ergeben:

	Rind	Schwein
Einnahmen	408,30 Mk.	197,40 Mk.
Ausgaben	382,00 „	178,00 „
Reingewinn	26,30 Mk.	19,40 Mk.

Es verbleiben dem Fleischer also von einer Rinderschlachtung 6,9 %, von einer Schweineschlachtung dagegen 10,9 % der Auslagen als Reingewinn. Diese Rechnung ist natürlich nicht als allgemein giltig anzunehmen, wird aber unter normalen Verhältnissen als ziemlich zutreffend bezeichnet werden können. In der That sind auch die Schweineschlachtungen die gewinnreichsten. Der Gewinn, den der Fleischer aus einem Tiere zu ziehen vermag, ist natürlich oft aufserordentlich verschieden, und seine Höhe ist durch mannigfaltige Umstände bedingt. Ein Hauptpunkt ist der glückliche Viehkauf, Erfordernis die richtige Schätzung des inneren Wertes und des Wertes der einzelnen Teile des Tieres.

Der Geschäftsertrag für das ganze Jahr ist nach der Gröfse und der Tüchtigkeit des Meisters verschieden. In einem Kleinbetriebe mit einem Gesellen beträgt er 1500—2000 Mk., in einem Mittelbetriebe mit 3 Gesellen ca. 4—6000 Mk. und in einem Grofsbetriebe mit 10 Gesellen 25 000 Mk. und mehr. Diese Angaben sind im grofsen Durchschnitt gehalten, es kommen natürlich aufserordentlich grofse Abweichungen sowohl in den verschieden grofsen Städten als auch innerhalb ein und derselben Stadt vor.

§ 13. Verwertung der Nebenprodukte.

Soll der Betrieb so wirtschaftlich wie möglich gestaltet werden, so mufs nicht nur das Fleisch, sondern es müssen auch die Nebenprodukte bis in die kleinsten verwertbaren Quantitäten ausgenutzt werden. Die am meisten in Betracht kommenden Nebenprodukte sind das Blut, die Häute, Talg und Borsten.

Das Blut wird in der Mehrzahl der Betriebe zur Wurstfabrikation selbst verwendet. Nur in den Großstädten, in denen eine Berufsspaltung in der Fleischerei stattgefunden hat, befassen sich manche Betriebe, so die Engros- und Rinderschlächter, nicht mit einer ferneren Verarbeitung desselben. Ihnen liegt es deshalb ob, es möglichst günstig zu verwerten. Leider geschieht dies oft nicht in der richtigen Weise. In Leipzig und Berlin gehört das Blut den Gesellen der Engrosschlächter. Sie verkaufen es an die Ladenfleischer und Wurstmacher, den Erlös aus demselben betrachten sie als Trinkgeld. Er beträgt für das Blut eines Rindes 1,50—2 Mk., für das eines Schweines 1 Mk. und eines Kalbes 60—70 Pfg. Im Durchschnitt erzielen die Gesellen jedoch selten diese Sätze. In Berlin tritt als Abnehmer neben die Ladenschlächter die Albuminfabrik. Erstere zahlen pro Kanne, welche ca. 10 Liter faſst, 1—1,50 Mk., letztere bedeutend weniger. Die wachsende amerikanische und russische Konkurrenz hat seit einigen Jahren die Preise derartig gedrückt, daſs der Pächter der Berliner Albuminfabrik vorübergehend genötigt war, die Albuminfabrikation einzustellen und sich auf die Bluttrocknung zu beschränken.

Eine weit bessere Verwertung und höhere Preise würde eine Organisation für den Verkauf des Blutes erzielen. Eine solche besteht in Düsseldorf. Sie nennt sich kurzweg „Blutvereinigung“ und ist von den Rindsmetzgern gegründet worden. Diese liefern das gewonnene Blut an den Vorsteher der Vereinigung ab, von diesem beziehen es die Schweinemetzger zu einem Preise, der pro Eimer ca. 1,50 Mk. beträgt und sich leicht durch den täglichen Verkehr der Meister im Schlachthause regelt. Der jährliche Umsatz des Rinderblutes beläuft sich auf $^3/_4$ bis 1 Million Mk.; der Reingewinn reicht beinahe hin, die Schlachtgebühren der Rindsmetzger zu decken.[1])

Die Ausbreitung derartiger Absatzgenossenschaften ist auſserordentlich wünschenswert und kann nur im Interesse der Fleischer liegen. Das Vorbild in Düsseldorf ist geeignet, zur Gründung derartiger Organisationen anzuspornen. Die Abnehmer sind immer in den Wurstfabrikanten gegeben. Das Rinder- und Schafblut, welches auch zur Herstellung von Albumin, Blutbrot und zur Fabrikation von künstlichem Dünger verwendet wird, wird auch als Viehfutter zu verwerten gesucht. Man mischt das Blut mit Melasse, läſst die flüssige

---

[1]) Westhaus a. a. O. S. 256.

Masse von einem der gewöhnlichen trockenen Futtermittel aufsaugen und stellt daraus durch Kneten eine Art Kuchen oder durch Trocknen ein grobes Pulver her. Auf diese Weise ist es möglich, dafs das Blut, welches rein verabreicht, fast unverdaulich ist, assimiliert wird. So findet eine Genossenschaft zur Verwertung des Blutes genügend Gelegenheit, es vorteilhaft zu verwenden. Die Gründung einer solchen hat natürlich nur in grofsen Städten Zweck, in denen oben erwähnte Berufsteilung eingetreten ist.

Mit dem Absatz der Felle und Häute haben die Fleischer jederzeit Schwierigkeiten gehabt. Die Unkenntnis der Verhältnisse der Lederindustrie und der Konjunkturen des Marktes ermöglicht ihnen nicht, den entsprechenden Preis zu erzielen.

In dem Absatz sind sie auf den Gerber und Kürschner angewiesen, deren Preisangebot sie annehmen müssen. Bis zum Verkaufe werden sie getrocknet, um dann von dem Käufer abgeholt zu werden. Der Preis wird nach Gewicht festgesetzt. In dieser abhängigen Lage befinden sich die Mehrzahl der deutschen Fleischer. Um diesem Übelstande abzuhelfen und den Marktkonjunkturen entsprechende Preise zu erzielen, haben die Fleischer in einzelnen gröfseren Städten Deutschlands, so Magdeburg, Düsseldorf, Halle, Leipzig, Chemnitz, Elberfeld, Köln u. a., den einzig richtigen Weg des genossenschaftlichen Zusammenschlusses beschritten. Die Anregung zur Bildung von Vereinigungen ist meist von den Innungen ausgegangen, welche gerade auf diesem Gebiete der genossenschaftlichen Verwertung der Nebenprodukte manches Gute geschaffen haben.

Die Mitglieder der Genossenschaft, welche verpflichtet sind, sämtliche Häute abzuliefern, wenn sie nicht der festgesetzten Konventionalstrafe verfallen wollen, übergeben die Häute und Felle dem Depot, welches sich bei Vorhandensein eines Schlachthofes immer auf demselben befindet. Dort werden sie von dem durch die Mitglieder gewählten Lagerhalter, gewöhnlich einem Gerber, in Empfang genommen. Er leitet das ganze Depot, sortiert die gelieferten Stücke, bucht die Anzahl derselben und den Namen des Lieferanten und etwaige anhaftende Fehler, wie Schnitte u. a. Für diese werden bestimmte Abzüge von seiten des Käufers gemacht, wofür sich der Fleischer bei dem schuldigen Gesellen schadlos hält. In Halle zahlte bis vor der Gründung der Genossenschaft für Häuteverwertung, welche am 15. Oktober 1900 stattfand, der Meister dem Gesellen für ein tadelloses Fell eine bestimmte Prämie. Jetzt werden für fehlerhafte Abhäutung Strafen in Höhe von 1 Mk. und mehr dem Gesellen auf-

erlegt. Dem Lagerhalter liegt ferner die Konservierung ob, welche durch Einsalzen erreicht wird. In gewissen Zeiten, aller 4 oder 6 Wochen finden Auktionen statt, welche von Gerbern und Lederhändlern aus allen Himmelsrichtungen aufgesucht werden. Dadurch wird ermöglicht, dafs die Preise etwas gesteigert werden gegenüber früher, wo die Gerber der betreffenden Stadt die hauptsächlichsten Abnehmer waren und somit ein gewisses Monopol besafsen. Die Kosten der Lagerräume, den Gehalt des Verwalters und die Löhne für die Arbeiter sucht man auf den Käufer abzuwälzen, was in der Mehrzahl der Fälle gelingt. Es geschieht dadurch, dafs er ein bestimmtes Salzgeld zahlt. Dieses beträgt in Halle für Häute 50 Pfg., für Kalb- und Schaffelle 10 Pfg. pro Stück. In Leipzig sind die Sätze auch spezialisierbar. Für Häute über 50 Pfund sind 70 Pfg., für leichtere 40 Pfg. und für Kalb- und Hammelfelle 10 Pfg. zu entrichten.[1]) Die bei der Verpackung und dem Versand entstehenden Unkosten hat er natürlich ebenfalls zu tragen.

Wünschenswert ist, dafs nicht nur Innungsmitglieder, sondern sämtliche Fleischer der Genossenschaft beitreten können, was im Interesse der Vereinigung liegt, da mit der Erweiterung des Umsatzes die Unkosten nicht in gleichem Mafse steigen. Egoistische Bestimmungen, dafs nur Innungsmitglieder beitreten können, wie sie in Leipzig bis vor kurzem noch bestanden, sind zu verwerfen.

Die Konzentration des Häute- und Fellverkaufs in den Händen eines geschäftlich gebildeten Verwalters hat den Zwischenhändler fast völlig entbehrlich gemacht und die Preise der Fabrikate erhöht. Im allgemeinen rechnet man, dafs gegenwärtig ein um 5 Pfg. höherer Preis pro Pfund erzielt wird als früher bei dezentralisiertem Vertrieb. Für Häute stellt sich der Erlös um ca. 5 Mk. pro Stück höher, was für einen Kleinbetrieb mit ca. 50 Rinderschlachtungen im Jahre einen Gewinn von 250 Mk. ausmacht; dazu kommen noch 150 Mk. für die Kälber- und 100 Mk. für Hammelfelle, so dafs die Mehreinnahme zusammen 500 Mk. beträgt. Ein schlagenderer Beweis für die Nützlichkeit dieser Genossenschaften kann nicht erbracht werden.

Die Häute werden nach Gewicht verkauft, die Felle jedoch meist nach Stück.

---

[1]) Kind a. a. O. S. 129.

In Halle wurden kurz nach Gründung der Vereinigung v. 1. Nov. bis 31. Dez. 1900 von den 51 damaligen Mitgliedern eingeliefert:

83	Stück	rote und schwarze Ochsenhäute
618	„	Kuhhäute
192	„	Bullenhäute
138	„	Kalbfelle ohne Kopf
1254	„	„ mit Kopf
1167	„	Schaffelle

Bei der am 16. Januar 1901 in Halle und den am 10. April und 15. Mai 1901 in Leipzig stattgefundenen Auktionen kamen zum Angebot:

in Leipzig		In Halle 16. Januar
10. April	15. Mai	
716	918	67 Stück rote Ochsenhäte
252	219	16 „ schwarze „
513	563	192 „ Bullenhäute
1596	1754	621 „ Kuhhäute
5618	7557	145 „ Kalbfelle
3445	3605	1267 „ Schaffelle

Die erzielten Preise ergeben sich aus Tab. XXXIX.

Gleiche Erfolge wie die Häute- und Fellverwertungsgenossenschaften haben die Genossenschaften zur Verwertung des Talges zu verzeichnen gehabt. Die Fleischer liefern an sie diejenigen Qualitäten und Quantitäten ab, welche sie im Detailverkauf nicht abzusetzen glauben. Wo diese Vereinigungen nicht bestehen, treten noch die Seifensieder und Margarinefabrikanten auf, an welche auch die Nichtmitglieder der Genossenschaften liefern. Die Gewerbetreibenden verarbeiteten den Talg, soweit sie ihn nicht in den Bänken verkaufen konnten, bis ins 17. Jahrhundert zu Lichten, welche sie selbst verkauften. Späterhin wurde diese Nebenproduktion nur noch auf den eigenen Bedarf beschränkt, da der Verkauf der Lichte ihnen genommen wurde. Sie sahen sich deshalb genötigt, den Teil des Talges, welchen sie früher zur Fabrikation von Lichten benutzten, an die Seifensieder abzusetzen. Dies waren besonders die weniger guten Qualitäten. Die besseren Sorten verkauften sie im Laden. Die

Tabelle XXXIX.

Preise pro Pfund in Pfennigen:

Rote Ochsenhäute							
bis 79 Pfund	von 80—89 Pfd.	von 90—99 Pfd.	von 100—109 Pfd.	von 100—119 Pfd.	von 120—129 Pfd.	von 130 Pfd. u. mehr	
36½	36½	36½	40	40	41	41½	Halle am 16. Jan.
35	38	39—39½	41½	42—42½	42	—	Leipz. am 10. Apr.
36½	38—38½	38½—39	40½—47½	41—42	40½—41	40	„ „ 15. Mai

Schwarze Ochsenhäute			Bullenhäute				
bis 79 Pfund	von 80—89 Pfd.	von 90 Pfd. u. mehr	bis 79 Pfd.	von 80—99 Pfd.	von 100—119 Pfd.	von 120 Pfd. u. mehr	
31	31	31	32	29½ zk[1])	28—28½	28	Halle am 16. Jan.
34½	34	34	34½—35	31	30	30	Leipz. am 10. Apr.
35½	34	36	35—36	32	30½	30—30½	„ „ 15. Mai

Kuhhäute						
bis 50 Pfd.	von 51—59 Pfd.	von 60—69 Pfd.	von 70—79 Pfd.	von 80—89 Pfd.	von 90 Pfd. u. mehr	
36½	34	34½	35½ zk[1])	36½	38	Halle am 16. Jan.
36—36½	36½—37	37—37½	35—36	35—35½	37½	Leipz. am 10. Apr.
37	36½—37½	39—40	37—40	37½—40	40	„ „ 15. Mai

[1]) zk bedeutet zurückgezogen, zu dem gebotenen Preise sind die Häute nicht abgegeben worden.

Tabelle XXXIXa.

Preise pro Stück in Mark:

Kalbfelle mit Kopf						
bis 6 Pfd.	über 6—8 Pfd.	über 8—10 Pfd.	über 10—13 Pfd.	über 13—17 Pfd.	über 17 Pfd.	
4,20	5,00	5,80	6,40	7,10	7,00	Halle am 16. Januar
4,60	5,40—5,50	5,70—5,80	6,60—6,80	7,00—7,20	7,20	Leipzig am 10. April
4,30	5,20	5,70—5,90	6,80	7,10—7,20	7,30	„ „ 15. Mai

Kalbfelle ohne Kopf						
bis 6 Pfd.	über 6—8 Pfd.	über 8—10 Pfd.	über 10—13 Pfd.	über 13—17 Pfd.	über 17 Pfd.	
4,40	5,00	5,80	6,40	7,10	7,00	Halle am 16. Januar
4,90	5,60	6,0	6,80	7,10	—	Leipzig am 10. April
4,80	5,50	6,0	6,60	7,20	—	„ „ 15. Mai

Schaffelle				
kahle	früh-geschoren	früh-geschoren lang	gr. Wolle	
2,10	2,80	3,30	4,20	Halle am 16. Januar
1,90—2,00	2,50—2,60	2,80	3,40	Leipzig am 10. April
2,0—2,10	2,60	2,80	3,50	„ „ 15. Mai

Geschäftsbericht der Fleischer-Zwangsinnung zu Halle a. S. und Umgebung vom 16. November 1899 bis 31. Dezember 1900 und Berichte über die Leipziger Häute- und Fellauktion am 10. April 1901 (II) und 15. Mai 1901.

Preise, welche auf diese Weise erzielt wurden, waren nicht immer günstige, da die Abnehmer nur in geringer Anzahl vorhanden waren. und deshalb genau wie die Fell- und Häutekäufer einen Druck auszuüben vermochten. So liegen die Verhältnisse noch heute in den meisten Städten, nur mit dem Unterschiede, dafs die Verarbeitung zu Lichten für den eigenen Bedarf vollständig abhanden gekommen ist. Es hat sich jedoch an vielen Orten die Sitte erhalten, dafs fleifsige Fleischerfrauen noch gegenwärtig die für ihren Bedarf nötige Seife selbst herstellen.

Um entsprechendere Preise für ihre Produkte zu erhalten und das Übergewicht der kaufenden Seifensieder und Margarinefabrikanten zu brechen, haben sich in einigen Grofsstädten, so Berlin, Hamburg. Leipzig, die Fleischer zu Genossenschaften zur gemeinsamen Verwertung des Talges zusammengethan. Die Organisation wird durch die öffentlichen Schlachthäuser erleichtert, da sich hier sämtliche Schlachtungen konzentrieren, und eine Sammlung der Produkte deshalb aufserordentlich erleichtert ist. Die Schmelzung findet in besonderen, auf den Schlachthöfen befindlichen Räumen statt, welche gröfstenteils von den Verwaltungen in entgegenkommender Weise den Fleischern zur Verfügung gestellt werden.

Die Initiative zur Gründung derartiger Genossenschaften und Vereinigungen ist meist von den Innungen oder Innungsmitgliedern ausgegangen, so in Halle und Leipzig. In Berlin besteht eine Vereinigung der Grofsschlächter, welche dieselben Zwecke verfolgt. In Leipzig waren bisher die Talgschmelze und die Genossenschaft für Häute- und Fellverwertung zwei für sich selbständige Einrichtungen. Sie sind jetzt als „Leipziger Vereinigung zur Talg- und Fellverwertung“, eingetragene Genossenschaft mit beschränkter Haftpflicht, verschmolzen worden. Uns liegt der 8. Geschäftsbericht der „Dampf-Talg-Schmelze der Fleischerinnung zu Halle“ für das Rechnungsjahr 1900 vor. Die Verwertung des Talges beschränkt sich nicht auf Hallenser Meister allein, sondern erstreckt sich auch auf auswärtige. So haben sich die Innungen von Merseburg, Weifsenfels, Eisleben. Nordhausen, Erfurt und Naumburg mit der Hallenser Innung zu gemeinsamer Verwertung des Rohtalges auf 5 Jahre kontraktlich verbunden. Dementsprechend hat sich auch die Zahl der Lieferanten vermehrt, sie betrug am 31. Dezember 1900 494 und zwar lieferten von

Halle	235
Merseburg	9

Weifsenfels	34
Eisleben	35
Nordhausen	48
Erfurt	93
Naumburg	27
Bernburg	1
Sangerhausen	3
Torgau	2
Artern	3
Apolda	2
Jena	1
Weimar	1

Die Beschickung des Unternehmens aus weit abgelegenen Städten beweist, welch guten Rufes die Schmelze sich erfreut.

Eingeliefert wurden

1893	4 420,74	Ctr.
1894	5 240,36	„
1895	4 804,24	„
1896	5 237,82	„
1897	5 157,46	„
1898	5 335,68	„
1899	8 377,27	„
1900	12 173,52	„

und zwar im letzten Jahre 11 320,52 Ctr. Rohtalg und 8053 Ctr. ausgelassener Talg. An dem Gesamtquantum waren die auswärtigen Lieferanten mit 4702,28 Ctr. beteiligt.

Aus dem Quantum von 12 173,52 Ctr. gewann man an fertigem Produkt 9335,672 Ctr., wodurch ein Schmelzungsverlust von 2837,848 Ctr sich ergab, gleich 23 % der verarbeiteten Menge.

Durch den Verkauf der gewonnenen Produkte erzielte man 307 371,27 Mk., was einer Bruttoverwertung von 50,50 Pf. pro 1 kg eingelieferten Talg entspricht, wobei zu berücksichtigen ist, dafs die vorhandenen Vorräte nur zum Selbstkostenpreis bewertet sind. In den vergangenen Betriebsjahren wurden folgende Verwertungen erzielt.

1893	55,45	Pf.
1894	47,77	„
1895	43,94	„

1896	36,05	Pf.
1897	34,85	„
1898	43,73	„
1899	48,65	„
1900	50,50	„

Diese Zahlen liefern den Beweis, welchen Aufschwung das Geschäft in den letzten Jahren gewonnen hat.

An die Lieferanten wurde für 1 kg gelieferten Talg ausgezahlt:

1893	45,80	Pf.
1894	45,25	„
1895	28,53	„
1896	21,96	„
1897	20,57	„
1898	26,46	„
1899	38,25	„
1900	42,42	„

Die Kosten, welche auf 1 kg Talg entfielen, sind mehr und mehr zurückgegangen. Sie betrugen:

1893	12,40	Pf.
1894	9,11	„
1895	9,55	„
1896	9,98	„
1897	8,77	„
1898	9,84	„
1899	6,30	„
1900	5,70	„

Das Unternehmen, welches keine Genossenschaft im Sinne des Gesetzes ist, konnte 1900 mit einem Reingewinn von 8415,26 Mk. abschliefsen. Es liegt in den Händen der Innung, an welche die erforderlichen Räumlichkeiten von seiten der Stadt auf dem Schlachthofe verpachtet worden sind. Das nötige Kapital ist von einigen Innungsmitgliedern vorgeschossen und wird mit 6 % verzinst. Die erzielten Überschüsse werden an die Lieferanten verteilt.

Die Teilnehmer sind mit den Erfolgen vollständig zufrieden. Sie haben den Wert dieser Einrichtung richtig erkannt, denn nur durch möglichste Centralisation der Rohtalgverwertung können die In-

teressenten auf die höchsten Verwertungen rechnen. Eine weitere Ausdehnung ist deshalb nur wünschenswert.

Als Nebenprodukte der Fleischerei sind noch der Dünger, die Därme nnd Borsten zu nennen. Diese werden gröfstenteils gesammelt und dann an die Bürstenbinder verkauft. Das Pfund kostet 50 bis 75 Pf. Manche Schlachthofverwaltungen erheben einen Anspruch auf ihren Besitz. Dem Meistbietenden wird die Sammlung derselben auf dem Schlachthofe zugesprochen. So erhält die Stadt Halle ca. 600 Mk. für die Vergebung. In Berlin gehören sie den Gesellen, welche sie wiederum an Händler oder Bürstenfabrikanten verkaufen. Der Erlös, ein Teil des sog. Biergeldes, macht einen Teil ihres Einkommens aus. Bei einem Schweineengrosschlächter ist er nicht allzu gering.

Der Dünger wird in den Privatschlächtereien nicht ausgenützt, in den öffentlichen Schlachthäusern dagegen gesammelt und entsprechend verwertet, was von der Verwaltung aus geschieht.

Die Därme braucht der Fleischer gröfstenteils selbst und mufs meist noch dazu kaufen. Nur in solchen Städten, in denen eine gewisse Spezialisierung der Betriebe sich ausgebildet hat, können gewisse Kategorien der Schlächter die Därme nicht selbst verwenden. Dies gilt besonders von den Engrosschlächtern und den Rind-, Hammel- und Kälberschlächtern. Sie verkaufen die Därme an die Darmschleimer, welche sie nach der Reinigung entweder sofort an die Ladenschlächter verkaufen oder zur Konservierung einsalzen. An den meisten gröfseren Schlachthöfen hat sich ein eigener Gewerbezweig herausgebildet. Hamburg und Berlin sind die Centralpunkte für den Darmhandel geworden. Viele der Berliner Firmen haben eigene Darmschleimereien in Rufsland, Amerika, England, Schweden und Dänemark. Importiert werden Därme von allen Schlachtviehgattungen aus Amerika, Asien, England, der Türkei, Griechenland, Rufsland, Ungarn, Schweden und Dänemark. Der Umsatz in diesem Artikel beziffert sich jährlich auf viele Millionen Mark.[1]) Diese Industrie konnte nur mit dem enormen Aufschwunge der Wurstfabrikation in Deutschland einen solchen Umfang annehmen.

Die möglichst vorteilhafte Verwertung der Nebenprodukte, ihr hoher Preis wirkt aufserordentlich günstig auf die Lage des Fleischergewerbes. In Gemeinden, wo sie in der richtigen Weise ausgenutzt

[1]) Deutsche Fleischerzeitung. 1896. 1. Beil. zu Nr. 48.

werden, ist sie auch eine wesentlich bessere als in solchen ohne diese Verwertung. In der Hand der Fleischer liegt es, sich derartige Vorteile zu verschaffen. In der Gründung von Genossenschaften, besonders zur Verwertung der Felle und des Talges, ist ihnen ein leicht zu beschreitender Weg gegeben. Begünstigt wird diese Entwicklung in Orten mit öffentlichen Schlachthäusern, da hier die Produkte sich konzentrieren, und eine Sammlung, Aufbewahrung und Verwertung derselben unter leichten Bedingungen geschehen kann.

Lippert & Co. (G. Pätz'sche Buchdr.), Naumburg a/S.





